

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

MACINA CEREALI
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI
PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

MJÖLKVARN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE
RESULTATER

VILJAMYLLY
OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

KORNMØLLE
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNVÖRN
LEIÐBEINGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Model 5KGM
Grain Mill
Designed exclusively for use with all
KitchenAid™ Household Stand Mixers.

W10251155A

KitchenAid™

Nederlands

GRAANMOLEN

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES

GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

MACINA CEREALI

GUIDA PER OTTENERE RISULTATI PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

MJÖLKVARN

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN

VEILEDNING FOR PROFESJONELLE RESULTATER

VILJAMYLLY

OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

KORNMØLLE

SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS

GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Model 5KGM

Graanmolen

Dit accessoire werd speciaal ontworpen voor het gebruik met alle KitchenAid™ - keukenrobots.

Inhoudstabel

Belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	3
De graanmolen als toebehoren.....	4
De graanmolen in elkaar zetten.....	4
De graanmolen bevestigen.....	5
Tips voor het malen van graan.....	5
Aanbevolen graansoorten.....	6
De graanmolen gebruiken.....	7
Behandeling en reiniging.....	7
Recepten.....	8
Garantie op de KitchenAid™ - toebehoren (huishoudelijk gebruik).....	9
Reparatiecentrum/Dienst na-verkoop.....	9
Klantencontact.....	10

Uw eigen veiligheid en die van anderen zijn héél belangrijk.

In deze handleiding en op uw toestel 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 kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet onmiddellijk naleeft.

! WAARSCHUWING

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

De veiligheidswaarschuwingen informeren over het potentiële gevaar, over hoe u de kans 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. Lees alle instructies.
2. De keukenrobot/mixer niet in water of andere vloeistoffen dompelen om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen met onvoldoende kennis en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.
4. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Trek de netstekker van de keukenrobot/mixer uit het stopcontact wanneer de keukenrobot niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
6. Vermijd contact met bewegende delen. Steek geen vingers in de aansluitopening.
7. Gebruik nooit een keukenrobot/mixer met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het toestel is gevallen of op een andere manier beschadigd werd. Laat het apparaat in de dichtstbijzijnde erkende klantenservice nakijken, herstellen, of mechanisch of elektrisch bijregelen.
8. Het gebruik van toebehoren die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
9. Gebruik de keukenrobot/mixer nooit buiten.
10. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
11. Zorg ervoor dat het snoer geen hete oppervlakken raakt (zoals het fornuis).
12. Controleer vóór gebruik of er zich geen vreemde voorwerpen in de graanmolen bevinden.
13. Zie ook de 'Belangrijke voorzorgsmaatregelen' omschreven in de 'GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT' die bij de keukenrobot is geleverd.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit product werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.

De graanmolen als toebehoren

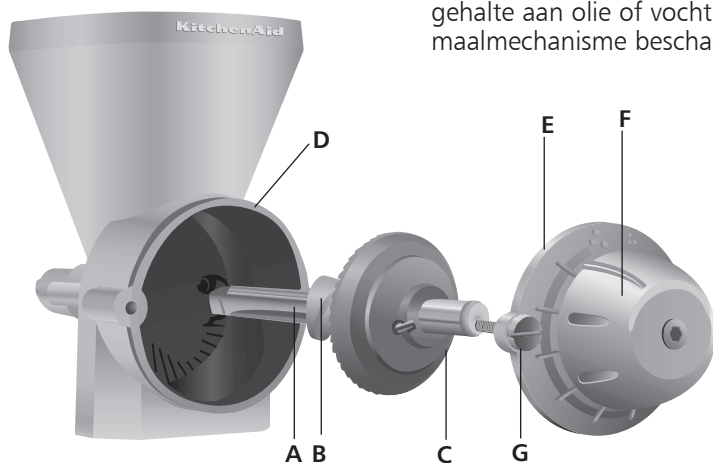
Dit hulpstuk werd ontworpen voor het malen van granen die niet veel vocht noch olie bevatten zoals tarwe, maïs, rogge, haver, rijst, boekweit, gerst en gierst.

Romp graanmolen (D) — dient als vulstuk; leidt het graan naar de maalschijf.

Maalschroefdraad (B) — drijft de malende werking aan.

Verwijderbare maalschijf (C) — maalt het graan tot bloem.

Regelknop (F) — hiermee kan de maalbaarheid worden bepaald.



De graanmolen in elkaar zetten

OPMERKING: De maalschijven van dit toebehoren kregen een dun laagje minerale olie om te voorkomen dat ze roesten tijdens de opslag. Vóór u de graanmolen gebruikt, moet u de olie van de schijven verwijderen met een mild detergent en ze goed afdrogen. Indien de olie niet wordt verwijderd, kunnen de maalschijven verstopt raken, wat de malende werking van het toestel zal vertragen. Nadat u de graanmolen hebt gebruikt, moet u het onderdeel

Reinigingsborstel — voor het reinigen van de maalschijven en andere molenonderdelen na gebruik.

OPMERKING: Dompel de graanmolen nooit onder in water of een andere vloeistof. Nooit in de vaatwasmachine wassen. Voor de aanbevolen reinigingsmethodes, zie het onderdeel “Behandeling en reiniging”.

OPMERKING: De graanmolen werd ontworpen voor het malen van granen die weinig vocht en geen olie bevatten. Maal geen pindanoten, koffiebonen, sojabonen of zonnebloempitten met de graanmolen; hun hoog gehalte aan olie of vocht kan het maalmechanisme beschadigen.

“Behandeling en reiniging”.

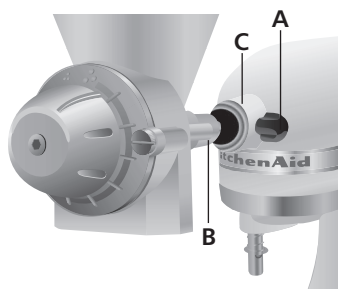
Het toestel in elkaar zetten:

Plaats de aandrijfas van het hulpstuk (A) samen met de maalschroefdraad (B) en de verwijderbare maalschijf (C) op de romp van de graanmolen (D). Plaats de afdekplaat (E) met de regelknop (F) vooraan op de schacht. Draai de schroeven (G) stevig vast.

De graanmolen bevestigen

Vóór u de graanmolen bevestigt, schakelt u de keukenrobot uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

1. Al naargelang het type naaf van uw keukenrobot, klapt u het naafdeksel met scharnier omhoog of maakt u de hulpstukknop (A) los door tegen de wijsers van de klok in te draaien, en verwijdert u het naafdeksel van de hulpstukkenas.
2. Stop de voedingsas van het toebehoren (B) in de hulpstukkenas (C) en ga na of deze goed past in de vierkante hulpstuknaafbus. Draai het toebehoren indien nodig heen en weer. Het toebehoren staat echt in de juiste positie wanneer de pen op zijn as perfect past in de uitsparing in de rand van de hulpstuknaaf van de keukenrobot.
3. Draai dan de hulpstukknop (A) vast tot het toebehoren goed aan de keukenrobot bevestigd is.



Tips voor het malen van graan

- Bloem gemalen met de graanmolen zal een grovere textuur hebben dan bloem die u in de winkel koopt. De graanmolen maakt immers de volledige graantjes. Bij commercieel gemalen bloem worden sommige delen van het graan verwijderd vóór de bloem op de markt komt.
- Het is niet nodig om het graan met de hand of met een gebruiksvoorwerp naar beneden te duwen in de vultrechter van de graanmolen. De draaiende maalschroefdraad brengt het graan tot bij de maalschijven.
- Een kopje graan levert ongeveer 156 gr tot 188 gr bloem op.
- Een kopje haver levert 110 gr bloem op.
- Als u meer bloem maakt dan u nodig hebt voor uw recept, bewaar het dan in de koelkast of de diepvriezer om te voorkomen dat het ranzig wordt. Dit product bevat immers geen bewaarmiddelen.
- Maal geen koffiebonen met uw graanmolen. Het hoog oliegehalte kan het maalmechanisme beschadigen. Koffiebonen kunnen worden gemalen met de Artisan™ koffiemolen van KitchenAid™.
- Maal geen granen of noten met een hoog vocht- of oliegehalte, zoals pinda's, zonnebloempitten en sojabonen. Zij kunnen eveneens het maalmechanisme beschadigen.

Aanbevolen graansoorten

Al deze granen die weinig vocht en geen olie bevatten, mogen worden gemalen met uw graanmolen van KitchenAid™:

Tarwe — Wereldwijd worden verschillende soorten tarwe geteeld. Harde tarwe, met een hoog eiwitgehalte, wordt beschouwd als de beste bloem voor brood. Zachte tarwe wordt verkozen voor cake, koekjes en ander gebak. Harde en zachte tarwe kunnen worden gemengd om huishoudbloem te verkrijgen.

Maïs — Fijn gemalen voor gebak, grof gemalen voor maïsmeelpap.

Rogge — Combineer rogge- met tarwebloem voor heerlijk roggebrood. Rogge bevat niet voldoende gluten om goed te kunnen rijzen.

Haver — De vliesjes van de haver moeten worden verwijderd voor de haver tot bloem wordt gemalen, of gebruik havervlokken. De vliesjes van de haver belemmeren een vlotte doorgang van het graan naar de maalschijven. In de meeste recepten kunt u haverbloem vervangen door $\frac{1}{3}$ huishoudbloem.

Rijst — Zowel witte als bruine rijst kunnen makkelijk worden gemalen.

Boekweit — Voor de beste resultaten moeten de vliesjes van de boekweit worden verwijderd vóór de boekweit wordt gemalen. Zowel ruwe als geroosterde boekweit zijn makkelijk te malen.

Gerst — Voor het beste resultaat moeten de vliesjes van de gerst worden verwijderd vóór het malen.

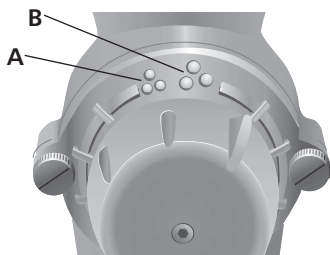
Gierst — Vóór u de gierst maalt, kunt u hem best eerst roosteren in een zware pan zonder vetstof om de unieke smaak van deze fijne graantjes beter vrij te maken. Roer voortdurend, om aanbranden te voorkomen.

Uw lokale biowinkel kan u zeker meer informatie geven over graansoorten.

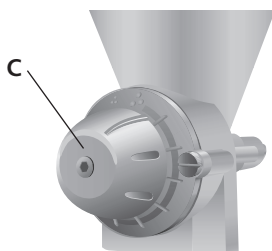
De graanmolen gebruiken

Zo gebruiken:

Let op de maalsymbolen bovenaan de regelknop. Het "fijnmaalsymbool (A)" staat voor de instelling die de fijnste maling geeft. Het "grofmaalsymbool (B)" staat voor de instelling die de grofste maling geeft. Elke inkeping op de regelknop staat voor een maalinstelling.



1. Om de fijnste maling te selecteren, draait u de regelknop (C) in de richting van de wijzers van de klok tot op het Fijnmaalsymbool (A). Draai de regelknop onmiddellijk 2 inkepingen terug.



2. Vul de vultrechter met graan.
3. Wanneer u het graan hebt toegevoegd, zet u de keukenrobot op stand 10.

OPMERKING: Als de maling te fijn is, draai de regelknop dan tegen de wijzers van de klok in, inkeping per inkeping, tot u de gewenste grofte verkrijgt.

4. Vul de vultrechter verder met graan tot de gewenste hoeveelheid graan gemalen is.

OPMERKING: Maal niet meer dan 1250 g (10 kopjes) bloem in een keer. Hierdoor kunt u de keukenrobot beschadigen. Nadat u 1250 g (10 kopjes) bloem hebt gemalen, moet u de keukenrobot minstens 45 minuten laten afkoelen voor u hem opnieuw gebruikt.

Behandeling en reiniging

Om te reinigen:

Reinig maalschijven en andere delen van de molen met de daartoe voorziene borstel. De molen moet niet na elk gebruik worden gereinigd, maar hij moet wel worden afgeborsteld wanneer u een ander soort graan gebruikt. Indien nodig, is een tandenstoker handig om de groeven van de maalschijven te reinigen.

BELANGRIJK: Was de graanmolen of de onderdelen NOOIT in de vaatwasser.

Als de graanmolen moet worden afgewassen, doe dit dan met de hand met een mild detergent en warm water. Droog grondig af met een handdoek. Laat verder opdrogen aan de lucht. Het toestel niet buiten gebruiken. Als de maalschijven niet volledig droog zijn, kan het graan de molen verstopen en blokkeren.

Als u het toestel voor een langere periode opbergt, smeer de maalschijven dan in met een minerale olie. Voor het volgende gebruik wast u het toestel met de hand, zoals hierboven werd uitgelegd, om het laagje olie te verwijderen.

Maïsmuffins met Jalapeño

- 125 g maïs
 94 g tarwegraantjes
 1 eetlepel bakpoeder
 1/2 theelepel zout
 240 mL magere melk
 60 mL olie
 3 eetlepels honing
 1 ei
 2 eetlepels in
 blokjes gesneden
 jalapeñopepers uit
 blik (lange groene
 milde pepers)

Monteer de graanmolen en bevestig hem aan de keukenrobot/mixer. Stel de graanmolen in op de fijnste maling en draai de knop vervolgens 2 inkepingen terug. Zet de keukenrobot op snelheid 10 en maal de maïs in de mengkom die onder de molen is geplaatst. Doe hetzelfde met de tarwegraantjes nadat u de graanmolen hebt ingesteld op de fijnste maling en de knop 1 inkeping terug hebt gedraaid.

Voeg het bakpoeder en zout toe in de mengkom. Mix goed. Voeg alle resterende ingrediënten toe. Bevestig de kom en de platte menghaak. Zet de keukenrobot op roersnelheid (stand 1) en mix ongeveer 15 seconden. Stop en schraap het deeg dat aan de randen blijft hangen los. Zet de keukenrobot opnieuw op roersnelheid (stand 1) en laat nogmaals ongeveer 15 seconden draaien.

Lepel het deeg in ingevette muffinvormpjes. (Gebruik geen bakpapier.) Bak aan 190° C gedurende 15 tot 18 minuten. De muffins zijn gaar als u met een tandenstoker in het midden kunt prikken zonder dat er deeg aan de prikker blijft hangen. Haal onmiddellijk uit de vormpjes. Dien warm op.

Hiermee maakt u: 12 porties (1 muffin per portie).
 Per portie: Ongeveer 121 Kcal.

Volkorenpannenkoeken met honing

- 125 g tarwegraantjes
 1 theelepel bakpoeder
 1/4 theelepel zout
 1/4 theelepel
 nootmuskaat
 360 mL boter melk
 2 eieren
 3 eetlepels honing
 wat boter voor het
 bakken

Monteer de graanmolen en bevestig hem aan de keukenrobot. Stel de graanmolen in op de fijnste maling. Zet de keukenrobot op stand 10 en maal de tarwegraantjes in de mengkom die onder de molen staat.

Voeg bakpoeder, zout en nootmuskaat toe in de mengkom. Mix goed. Voeg alle resterende ingrediënten toe. Bevestig de kom en de platte menghaak. Zet de keukenrobot op stand 2 en mix gedurende 15 seconden. Stop en schraap het deeg dat aan de randen blijft hangen, los. Zet de keukenrobot op stand 2 en mix nogmaals ongeveer 15 seconden tot een glad deeg.

Doe een beetje boter in een koekenpan en laat goed warm worden. Giet ongeveer 80 mL deeg (1/3 kopje) per pannenkoek op de bakplaat of in de pan. Laat 1 tot 2 minuten bakken, of tot er op het oppervlak blaasjes ontstaan en de randen beginnen te drogen. Draai om en bak de andere kant eveneens 1 tot 2 minuten, tot de onderkant een mooi kleurtje heeft.

Hiermee maakt u: 6 porties
 (2 pannenkoeken per portie).

Per portie: Ongeveer 170 Kcal.

Garantie op de KitchenAid™ - toebehoren (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie:	KitchenAid zal betalen voor:	KitchenAid zal niet betalen voor:
TWEE JAAR volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	Het vervangen van onderdelen, het transport en arbeidsloon voor het herstel van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. De reparatie moet gebeuren door een erkende reparatiedienst/ after sales service van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de graanmolen gebruikt werd voor andere doeleinden dan het normaal bereiden van voedingswaren. B. Schade als gevolg van een ongeluk, wijzigingen, 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.

Reparatiecentrum/After sales service

Alle reparaties moeten plaatselijk worden verricht door de geautoriseerde after sales service van KitchenAid. Neem contact op met uw verkooppunt voor het verkrijgen van het dichtsbijzijnde adres.

In België & Nederland:

Gebroeders Nijs
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel: +32 15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland: Gratis oproepnr.:
0800 0200151

www.KitchenAid.nl

In België:

Gratis oproepnr.:
0800 93285

www.KitchenAid.be

Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, VS

™ Handelsmerk van KitchenAid, VS

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

© 2010. Alle rechten voorbehouden.

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

MACINA CEREALI
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI
PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

MJÖLKVARN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE
RESULTATER

VILJAMYLLY
OPAS PARHAISIIN TULOCSIIN

KORNMØLLE
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN
LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Model 5KGM
Grain Mill
Designed exclusively for use with all
KitchenAid™ Household Stand Mixers.

Table of Contents

Important Safeguards	3
Grain Mill Attachment	4
Assembling Your Grain Mill	4
Attaching Your Grain Mill	5
Tips for Milling Grain	5
Suggested Grains	6
Using Your Grain Mill	7
Care and Cleaning	7
Recipes	8
Household KitchenAid™ Stand Mixer Attachment Warranty	9
Service Centers	9
Customer Service	10

Grain Mill 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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
7. 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.
8. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use the mixer outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
12. Check hopper for presence of foreign objects before using.
13. Also see Important Safeguards included in the mixer Guide to Expert Results booklet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

Grain Mill Attachment

The following attachment is designed to mill low-moisture, non-oily grains such as wheat, corn, rye, oats, rice, buckwheat, barley, and millet.

Grain Mill Body (D) — serves as a hopper; guides grains into grinding burr

Grind Worm (B) — drives grinding action

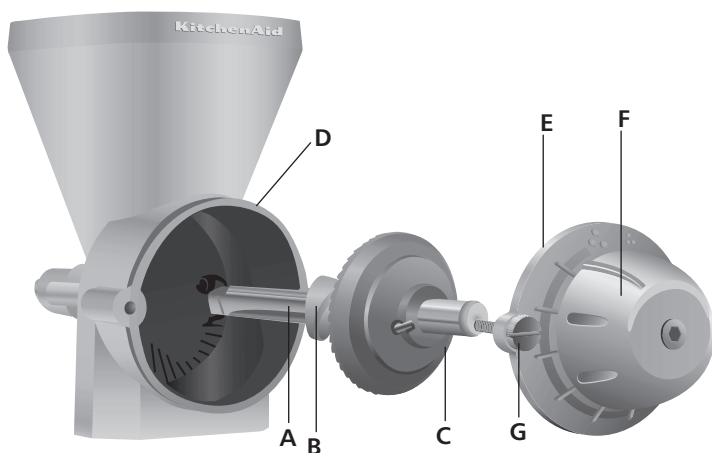
Movable Burr (C) — grinds whole grains into flour

Adjustment Knob (F) — adjusts the fineness of the grind

Cleaning Brush — use to clean burrs and other mill parts after use.

NOTE: Do not immerse grain mill in water or other liquid. Do not wash in dishwasher. For recommended cleaning methods, see “Care and Cleaning” section.

NOTE: The grain mill is designed to grind only low-moisture, non-oily grains. Do not grind peanuts, coffee beans, soybeans, or sunflower seeds with the grain mill; their high oil or high-moisture contents can damage the grinding mechanism.



Assembling Your Grain Mill

NOTE: The grinding burrs of this unit have been lightly coated with mineral oil to help avoid rusting during storage. Before using the grain mill, wash off the oil with a mild detergent solution and dry thoroughly. If you do not remove the oil, the burrs will become clogged and the grinding action will slow down. After using the grain mill, follow the “Care and Cleaning” section.

To Assemble:

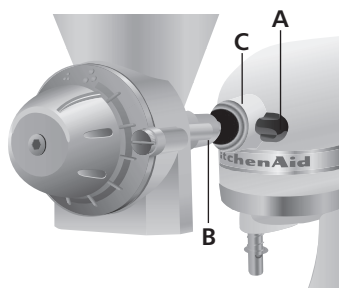
Insert the attachment power shaft (A) with the grind worm (B) and movable burr (C) into the grain mill body (D). Mount the front plate (E) with adjustment knob (F) onto the front of the shaft. Turn and tighten screws (G) into place.

Attaching Your Grain Mill

To Attach:

Before attaching the grain mill, turn off and unplug the stand mixer.

1. 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.
2. Insert the attachment shaft housing (B) into the attachment hub (C), making certain that the power shaft fits into the square hub socket. Rotate the attachment back and forth if necessary. When the attachment is in proper position, the pin on the attachment housing will fit into the notch on the hub rim.



3. Tighten the attachment knob (A) until the unit is completely secured to the mixer.

Tips for Milling Grain

- Flour ground with the grain mill will have a coarser texture than commercially ground flour. The grain mill grinds, and you receive, all parts of the berry; commercial grinders sift out some parts of the berry before marketing the flour.
- It is not necessary to press grain into the grain mill hopper with your hands or any utensil. The moving grind worm will feed the grain into the grinding burrs.
- One cup of grain yields between 156 g (5.5 oz) and 188 g (6.6 oz) of flour.
- One cup of oats yields 110 g (3.9 oz) of flour.
- If you grind more flour than your recipe requires, store the flour in the refrigerator or freezer to avoid rancidity, since this product contains no preservatives.
- Do not grind coffee beans in your grain mill; their high oil content can damage the grinding mechanism. Coffee beans can be ground with the KitchenAid™ Artisan™ Burr Grinder.
- Do not grind grains or nuts with a high moisture or oil content, such as peanuts, sunflower seeds, and soybeans. These can also damage the grinding mechanism.

Suggested Grains

All these low-moisture, non-oily grains may be ground in your KitchenAid™ grain mill:

Wheat — Many different types of wheat are grown around the world. Hard wheat, with a high percentage of protein, is generally considered best for bread flour; soft wheats are preferred for cakes, cookies, and other baked goods. Mix hard and soft wheats for all-purpose flour.

Corn — Grind fine for baking, coarse for cornmeal mush.

Rye — Combine rye flour with wheat flour for best results with rye bread; rye does not contain enough gluten for good rising.

Oats — Oats must be hulled before grinding for flour, or use rolled oats. Oat hulls block proper feeding of grain into grinding burrs. In most recipes you can substitute oat flour for up to $\frac{1}{3}$ of the all-purpose flour.

Rice — Both white and brown rice grind well.

Buckwheat — For best results, buckwheat should be hulled before grinding. Raw and toasted buckwheat both grind well.

Barley — For best results, barley should be hulled before grinding.

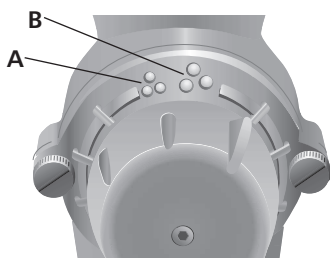
Millet — Before grinding, toast millet in a heavy, dry skillet to bring out this very small grain's unique flavor. Stir constantly to avoid burning.

Your local health food store can provide more information on grains.

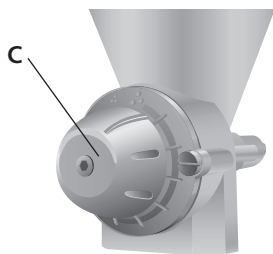
Using Your Grain Mill

To Use:

Note the grind symbols at the top of the dial. The Fine Grind symbol (A) indicates the finest grind setting. The Coarse Grind symbol (B) indicates the setting for the grind that is most coarse. Each notch on the dial represents a grind setting.



1. Select the finest grind setting by turning the adjustment knob (C) clockwise to the Fine Grind symbol (A) and immediately turn adjustment knob back 2 notches.



2. Fill the hopper with grain.
3. Once the grain is added, start the mixer at Speed 10.

NOTE: If the grind is too fine, turn the adjustment knob counterclockwise, one notch at a time, until desired coarseness is obtained.

4. Continue to replenish grain in the hopper until the desired amount of grain is ground.

NOTE: Do not grind more than 1250 g (44.1 oz) (10 cups [2.4 mL]) of flour at one time; damage to mixer may result. After grinding 1250 g (44.1 oz) (10 cups [2.4 mL]) of flour, allow the mixer to cool at least 45 minutes before using it again.

Care and Cleaning

To Clean:

Clean burrs and other mill parts with the provided brush. The mill does not necessarily need to be cleaned after every use, but should be brushed when changing types of grains. If needed, a toothpick may be used to clean the burr grooves.

IMPORTANT: Do not wash grain mill or any of its parts in an automatic dishwasher.

If the grain mill must be washed, wash it by hand with mild detergent and warm water. Dry thoroughly with a towel. Allow to air dry. Do not reassemble until next use. If burrs are not completely dry, grain may clog the mill.

If the unit is to be stored for a long period of time, lightly coat the burrs with mineral oil. Before next use, hand wash as directed above to remove the mineral oil.

Jalapeño Corn Muffins

125 g (4.4 oz) (240 mL [1 cup]) corn

94 g (3.3 oz) (180 mL [1 cup]) wheat berries

1 tbs (15 mL) baking powder

$\frac{1}{2}$ tsp (2.5 mL) salt

240 mL (1 cup) low-fat milk

60 mL ($\frac{1}{4}$ cup) oil

3 tbs (45 mL) honey

1 egg

2 tbs (30 mL) canned diced jalapeño peppers (long green non-spicy peppers)

Assemble the grain mill and attach to the mixer. Set the mill on the finest setting and then turn the knob back 2 notches. Turn the mixer to Speed 10 and grind corn into the mixer bowl placed under the mill. Repeat with wheat berries after setting the grain mill on the finest setting and turning the knob back 1 notch.

Add baking powder and salt to the mixer bowl; mix well. Add all remaining ingredients. Attach the bowl and flat beater to the mixer. Turn the mixer to stir speed 1 and mix about 15 seconds. Stop and scrape the bowl. Turn the mixer to stir speed 1 and mix about 15 seconds.

Spoon the batter into greased muffin pans. (Do not use cupcake liners.) Bake at 190° C (400° F) for 15 to 18 minutes, or until toothpick inserted into center comes out clean. Remove from pans immediately. Serve warm.

Yield: 12 servings (1 muffin per serving).

Per serving: About 121 cal.

Honey Whole-Wheat Pancakes

125 g (4.4 oz) (240 mL [1 cup]) wheat berries

1 tsp (5 mL) baking soda

$\frac{1}{4}$ tsp (1.2 mL) salt

$\frac{1}{4}$ tsp (1.2 mL) nutmeg

360 mL (1 $\frac{1}{2}$ cups) buttermilk

2 eggs

3 tbs (45 mL) honey

Assemble the grain mill and attach to the mixer. Set the mill on the finest setting and then turn the knob back 2 notches. Turn the mixer to speed 10 and grind the wheat berries into the mixer bowl placed under the mill.

Add baking soda, salt, and nutmeg to the mixer bowl; mix well. Add all remaining ingredients. Attach the bowl and flat beater to the mixer. Turn the mixer to speed 2 and mix about 15 seconds. Stop and scrape the bowl. Turn the mixer to speed 2 and mix about 15 seconds, or until smooth.

Spray griddle or heavy skillet with no-stick cooking spray. Heat the griddle to medium-high heat. Pour about 80 mL batter ($\frac{1}{3}$ cup) for each pancake onto the griddle. Cook 1 to 2 minutes, or until bubbles form on the surface and the edges become dry. Turn and cook about 1 to 2 minutes longer, or until golden brown on the underside.

Yield: 6 servings (2 pancakes per serving).

Per serving: About 170 cal.

Household KitchenAid™ Stand Mixer Attachment Warranty

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

English

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 unit was purchased to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service Center.

In the U.K.:

Call: 0845 6011 287

Fax: +44/(0)1942 671386

In Ireland:

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

Call: 87 258 1574

Fax: 1 628 4368

In Australia:

Call: 1800 990 990

In New Zealand:

Call: 0800 881 200

Customer Service

For U.K. and Northern Ireland: Free phone helpline number on:
0800 988 1266 (Calls from mobiles are
charged at your standard network rate)

For Southern Ireland: Helpline number on: +44 (0) 20 8616 5148

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

www.KitchenAid.co.uk
www.KitchenAid.eu



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.

© 2010. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGNISSE

MACINA CEREALI
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI
PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

MJÖLKVARN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE
RESULTATER

VILJAMYLLY
OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

KORNMØLLE
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN
LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Modèle 5KGM
Moulin à céréales
Conçu exclusivement pour être
utilisé avec tous les robots sur socle
KitchenAid™.

Sommaire

Consignes de sécurité importantes.....	3
Accessoires du moulin à céréales	4
Assemblage de votre moulin à céréales.....	4
Montage de votre moulin à céréales	5
Conseils pour moudre le grain	5
Céréales conseillées.....	6
Utilisation de votre moulin à céréales.....	7
Entretien et nettoyage	7
Recettes.....	8
Garantie européenne des accessoires KitchenAid™ (usage domestique)	9
Centres de service après-vente	9
Service à la clientèle.....	10

Votre sécurité et celle de votre entourage sont primordiales.

Nous avons placé de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur l'appareil. Il est essentiel que vous les lisiez et que vous veilliez à les respecter.



Symbole de mise en garde.

Ce symbole vous prévient de dangers éventuels pouvant entraîner la mort ou des blessures graves pour vous et votre entourage.

Les messages de sécurité sont toujours précédés d'un symbole de mise en garde ou des mots << DANGER >> ou << AVERTISSEMENT >>. Ces mots ont les significations suivantes :

! DANGER

Vous pouvez mourir ou être gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

! AVERTISSEMENT

Vous pouvez mourir ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.

Chaque message de sécurité permet d'identifier le danger éventuel, vous explique comment réduire le risque de blessure, et vous signale ce qui pourrait arriver si vous ne suivez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne placez jamais le robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Avant de se servir de l'appareil, les personnes ou enfants aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou non familiarisés avec le produit, devront apprendre à l'utiliser sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
4. Les jeunes enfants doivent faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Débranchez le robot sur socle quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les doigts à l'écart de l'ouverture.
7. N'utilisez pas le robot sur socle si le cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, ni après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou si celui-ci est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer ou pour un réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. N'utilisez pas le robot sur socle à l'extérieur.
10. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation électrique de la table, ni du plan de travail.
11. Gardez le cordon éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.
12. Vérifiez l'absence d'objets étrangers dans la trémie avant utilisation.
13. Reportez-vous également à la section "Consignes de sécurité importantes" du manuel "Robot sur socle à tête inclinable - GUIDE DU CONNAISSEUR".

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

Accessoires du moulin à céréales

Les accessoires suivants sont conçus pour moulin des graines à faible teneur en humidité et en huile telles que le blé, le maïs, le seigle, l'avoine, le riz, le sarrasin, l'orge et le millet.

Corps du moulin à céréales (D) — sert de trémie et guide les graines dans la meule.

Vis sans fin (B) — actionne la mouture.

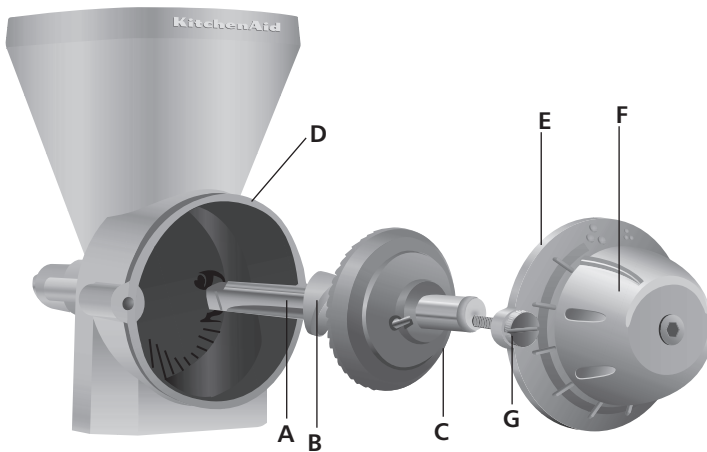
Meule amovible (C) — moulin les graines en farine.

Bouton de réglage (F) — règle la finesse de mouture.

Brosse de nettoyage — pour nettoyer les meules et autres pièces du moulin après utilisation

REMARQUE : Ne jamais plonger le moulin à céréales dans de l'eau ou autre liquide. Ne jamais mettre au lave-vaisselle. Pour les méthodes de nettoyage recommandées, voir la section << Entretien et Nettoyage >>.

REMARQUE : Le moulin à céréales est conçu pour moulin des graines à faible teneur en humidité et en huile. Ne pas moulin des arachides, grains de café, graines de soja ou graines de tournesol avec le moulin à céréales ; leur forte teneur en huile ou en humidité pourrait endommager le mécanisme.



Assemblage de votre moulin à céréales

REMARQUE : Les meules de cet appareil ont été enduites d'huile minérale pour éviter qu'elles ne rouillent en entrepôt. Avant d'utiliser le moulin à céréales, éliminez l'huile avec un détergent doux et séchez-le complètement. À défaut, l'huile risque d'obstruer les meules et de ralentir la mouture. Après avoir utilisé le moulin à céréales, suivez les instructions de la section << Entretien et Nettoyage >>.

L'assemblage :

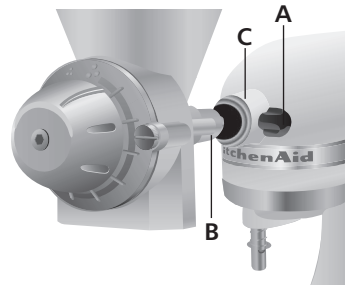
Insérez le manche (A) avec la vis sans fin (B) ainsi que la meule amovible (C) dans le corps du moulin à céréales (D). Montez la plaque frontale (E) et le bouton de réglage (F) sur le devant de la tige. Tournez et resserrez les vis (G).

Montage de votre moulin à céréales

Montage:

Avant de monter le moulin à céréales, éteignez et débranchez le robot sur socle.

1. Selon le type de moyeu, soulevez le couvercle à charnières ou desserrez le bouton de réglage (A) en le tournant vers la gauche et retirez le couvercle du moyeu.
2. Insérez l'arbre du moulin (B) dans le moyeu (C) en vous assurant que l'arbre de commande du moulin s'emboîte dans la douille carrée du moyeu. Il peut être nécessaire de faire pivoter l'accessoire vers l'avant et l'arrière. Lorsque l'accessoire est correctement placé, la broche du carter s'emboîte naturellement dans l'encoche située sur l'anneau du moyeu.



3. Serrez le bouton de réglage (A) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le moulin à céréales soit complètement fixé au robot du socle.

Conseils pour moudre le grain

- La farine moulue avec le moulin à céréales a une texture plus épaisse que de la farine vendue dans le commerce. En effet, le moulin moud les grains entiers, alors que les moulins industriels séparent certaines parties du grain de la farine.
- Il n'est pas nécessaire de pousser les céréales dans le moulin avec vos mains ou un ustensile. La vis sans fin alimente la meule.
- Une tasse de céréales produit entre 156 g et 188 g de farine.
- Une tasse d'avoine produit environ 110 g de farine.
- Si vous moulez plus de farine que nécessaire pour votre recette, vous pouvez la conserver dans votre frigidaire ou congélateur pour éviter qu'elle ne devienne rance, le produit ne contenant aucun conservateur.
- Ne moulez pas de graines de café dans votre moulin à céréales ; leur haute teneur en huile pourrait endommager le mécanisme. Les graines de café peuvent être moulues avec le Broyeur à café Artisan™ KitchenAid™.
- Ne moulez pas de graines ou noix présentant une teneur élevée en humidité ou en huile, telles que les arachides, graines de tournesol et fèves de soja. Celles-ci peuvent également endommager le mécanisme.

Céréales conseillées

Les céréales suivantes à faible teneur en humidité et en huile peuvent être moulues dans votre moulin à céréales KitchenAid™ :

Blé et froment — Différentes variétés de blé sont cultivées dans le monde. Le blé dur, à forte teneur en protéines, est généralement reconnu comme la variété la plus adaptée pour la farine de pain ; l'on préférera le blé tendre pour les gâteaux, biscuits ou autres pâtisseries. Un mélange de blé dur et tendre est utilisé pour une farine tout usage.

Maïs — Pour pâtisseries et polenta de farine de maïs.

Seigle — Mélangez de la farine de seigle à de la farine de blé pour réussir vos pains de seigle ; le seigle ne contient pas suffisamment de gluten pour bien faire lever la pâte.

Avoine — Décortiquez l'avoine avant de la mouler ou utilisez des flocons d'avoine. Les enveloppes d'avoine empêchent une bonne mouture des graines dans les meules. Vous pouvez remplacer jusqu'à $\frac{1}{3}$ de la farine d'avoine par une farine tout usage dans la plupart des recettes.

Riz — On obtient une bonne mouture à partir de riz blanc ou brun.

Sarrasin — Pour de meilleurs résultats, il faut enlever l'enveloppe des grains avant de les mouler. On obtient une bonne mouture à partir de sarrasin nature ou grillé (kasha).

Orge — Pour de meilleurs résultats, débarrassez l'orge de son enveloppe avant de la mouler.

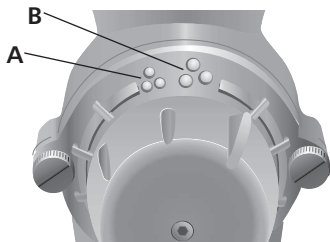
Millet — Avant de mouler le millet, grillez-le à sec dans une poêle pour faire ressortir la saveur unique de cette très petite graine. Remuez constamment pour éviter que le millet ne brûle.

Vous pouvez obtenir plus d'informations sur les céréales auprès de votre magasin de produits diététiques local.

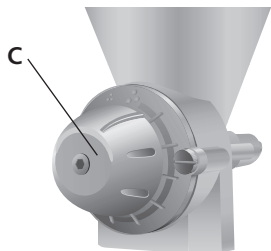
Utilisation de votre moulin à céréales

Utilisation :

Deux symboles figurent sur le bouton, à savoir le symbole de mouture fine (A) et le symbole de mouture grossière (B). Chaque cran représente un niveau de réglage.



1. Choisissez la mouture la plus fine en tournant le bouton (C) vers la droite jusqu'au symbole de mouture fine (A). Faites immédiatement pivoter le bouton de réglage dans le sens inverse en reculant de deux crans.



2. Remplissez la trémie de céréales.

3. Ensuite, démarrez l'appareil sur vitesse 10.

REMARQUE : Si la mouture est trop fine, tournez le bouton de réglage vers la gauche, d'un cran à la fois, jusqu'à obtenir la mouture désirée.

4. Continuez à remplir la trémie jusqu'à ce que vous ayez moulu la quantité souhaitée.

REMARQUE : Ne pas moulin plus de 1250 g (10 tasses) de farine à la fois, sous peine d'endommager l'appareil. Après avoir moulu 1250 g (10 tasses) de farine, laissez refroidir l'appareil pendant au moins 45 minutes.

Entretien et nettoyage

Nettoyage :

Nettoyez les meules et autres pièces du moulin avec la brosse fournie. Il n'est pas nécessaire de nettoyer le moulin après chaque utilisation, mais il doit être nettoyé avant l'utilisation d'une autre céréale. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un cure-dent pour nettoyer les cannelures de la meule.

IMPORTANT : Ne jamais mettre le moulin ni aucune des pièces au lave-vaisselle.

Si vous devez nettoyer le moulin à céréales, nettoyez-le à la main, à l'eau chaude avec un détergent doux. Séchez-le complètement au moyen d'un chiffon. Laissez-le ensuite sécher à l'air. Ne remontez pas l'appareil avant la prochaine utilisation. Si les meules ne sont pas complètement sèches, les grains risquent d'obstruer le moulin.

Lorsque vous rangez l'appareil pour une longue période, enduisez légèrement les meules d'huile minérale. Lavez l'appareil à la main pour enlever l'huile minérale avant la prochaine utilisation, comme mentionné ci-dessus.

Muffin de maïs Jalapeño

- 125 g de maïs
- 94 g de blé
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 240 mL de lait écrémé
- 60 mL d'huile
- 3 cuillères à soupe de miel
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de piments jalapeño en bocal ou en boîte, émincés

Assemblez le moulin à céréales et fixez-le au robot sur socle. Réglez le moulin sur la mouture la plus fine et faites pivoter le bouton de réglage dans le sens inverse en reculant de deux crans. Mettez le robot en marche sur vitesse 10 et récupérez le maïs moulu dans le bol du robot placé sous le moulin. Répétez l'opération avec les grains de blé après avoir réglé le moulin sur la mouture la plus fine et fait pivoter le bouton de réglage dans le sens inverse en reculant d'un cran.

Ajoutez la levure chimique et le sel dans le bol ; mixez le tout. Ajoutez les autres ingrédients. Fixez le bol et le batteur plat au robot. Mettez le robot en marche sur vitesse 1 et mixez pendant environ 15 secondes. Arrêtez le robot et raclez le bol.

Mettez le robot en marche sur vitesse 1 et mixez pendant environ 15 secondes. Avec une cuillère, disposez la pâte dans des moules à muffins graissés.

(N'utilisez pas de moules en papier.) Faites cuire au four à 190° C de 15 à 18 minutes, ou piquez avec un cure-dent pour vérifier que la pâte est sèche. Démoulez sans attendre. Servez chaud.

Pour 12 muffins.

Environ 121 calories par muffin.

Crêpes à la farine complète et au miel

- 125 g de blé
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/4 cuillère à café de sel
- 1/4 cuillère à café de muscade
- 360 mL de babeurre
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe de miel

Assemblez le moulin à céréales et fixez-le au robot sur socle. Réglez le moulin sur la mouture la plus fine. Mettez le robot en marche sur vitesse 10 et récupérez la farine dans le bol du robot placé sous le moulin.

Ajoutez le bicarbonate de soude, le sel et la muscade dans le bol du robot ; mixez le tout. Ajoutez les autres ingrédients. Fixez le bol et le batteur plat au robot. Mettez le robot sur vitesse 2 et mélangez pendant 15 secondes. Arrêtez le robot et raclez le bol. Mettez le robot en marche sur vitesse 2 et mixez pendant environ 15 secondes, ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Huilez votre poêle et chauffez-la à température moyenne. Comptez environ 80 mL de pâte (1/3 tasse) pour chaque crêpe. Laissez cuire de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface et que les bords durcissent. Retournez la crêpe et laissez cuire encore 1 à 2 minutes, ou jusqu'à ce que le dessous soit doré.

Pour 12 crêpes.

Environ 170 calories par crêpe.

Garantie européenne des accessoires KitchenAid™ (usage domestique)

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
<p>Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.</p> <p>En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale, sous réserve de faire la preuve du vice caché. Si vous vous adressez aux tribunaux vous devez le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art. 1648 du Code Civil). En outre, la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'article 1648 du Code Civil. Enfin, les garanties ci-dessus sont distinctes de la garantie légale de non-conformité à la charge de votre distributeur et de la garantie conventionnelle qu'il peut vous offrir.</p>	<p>Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre nécessaires à la réparation pour corriger des défauts de matériel ou d'exécution. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.</p> <p>Les pièces détachées (voir vues-éclatées) pour les accessoires seront disponibles jusqu'en 2020.</p>	<p>A. Les réparations dues à l'utilisation de l'accessoire à d'autres fins que la préparation normale d'aliments.</p> <p>B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.</p>

KITCHENAID DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUS DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de services après-vente

Toute réparation doit être effectuée par un Centre de service après-vente agréé par KitchenAid. Veuillez contacter le distributeur/revendeur auprès duquel vous avez acheté

l'unité pour obtenir les coordonnées du Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Service à la clientèle

N° vert gratuit pour la France :

Composez le 0800 600120

www.KitchenAid.fr

N° vert gratuit pour la Belgique :

Composez le 0800 93285

www.KitchenAid.be

N° vert gratuit pour le Grand-Duché du Luxembourg :

Composez le 800 23122

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11

Belgique

Pour la Suisse :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 1,8

CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

www.KitchenAid.eu



BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.

® Marque commerciale déposée de KitchenAid, États-Unis.

™ Marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.

La forme du robot est une marque déposée de KitchenAid, États-Unis.

© 2010. Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à modification sans préavis.

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

MACINA CEREALI
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI
PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

MJÖLKVARN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE
RESULTATER

VILJAMYLLY
OPAS PARHAISIIN TULOCSIIN

KORNMØLLE
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN
LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Modell 5KGM
Getreidemühle
Ausschließlich entwickelt für den
Gebrauch mit allen KitchenAid™-
Küchenmaschinen.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Getreidemühlenzubehör	4
Montage Ihrer Getreidemühle.....	4
Anbau Ihrer Getreidemühle.....	5
Tipps zum Mahlen von Getreide	5
Empfohlene Getreidesorten.....	6
Gebrauch Ihrer Getreidemühle	7
Pflege und Reinigung.....	7
Rezepte	8
KitchenAid™ Haushaltsküchenmaschinen-Zubehör - Garantie	9
Kundendienststellen	9
Kundenservice.....	10

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Warnzeichen gekennzeichnet oder durch die Worte „GEFAHR“ oder „WARNUNG“ markiert. Diese Worte bedeuten:

 **GEFAHR**

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diesen Hinweisen nicht sofort Folge leisten.

 **WARNUNG**

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

Alle Sicherheitshinweise zählen Ihnen die Art der möglichen Gefahr auf, sie geben auch Hinweise dazu, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, und Sie informieren Sie auch über die Folgen, mit denen Sie zu rechnen haben, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Hinweise genau durch.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie die Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Sie Teile beifügen oder abnehmen, sowie vor dem Reinigen des Geräts.
6. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Stecken Sie keine Finger in die Austrittsöffnung.
7. Betreiben Sie die Küchenmaschine niemals mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie die Küchenmaschine von der nächstgelegenen Kundendienststelle überprüfen, reparieren oder einstellen.
8. Die Benutzung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
9. Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen.
11. Das Netzkabel darf nicht in Berührung mit heissen Oberflächen wie z.B. dem Herd kommen.
12. Prüfen Sie vor Gebrauch den Trichter auf Fremdgegenstände.
13. Beachten Sie auch das Kapitel „Wichtige Sicherheitshinweise“ in der ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE zur Küchenmaschine.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNGEN GUT AUF

Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

Getreidemühlenzubehör

Das Zubehör dient zum Mahlen von ölfreien Getreiden mit geringer Feuchtigkeit wie Weizen, Mais, Roggen, Hafer, Reis, Buchweizen, Gerste und Hirse.

Getreidemühlkörper (D) — dient als Trichter; führt das Getreide zum Mahlstein.

Mahlschnecke (B) — treibt das Mahlwerk an.

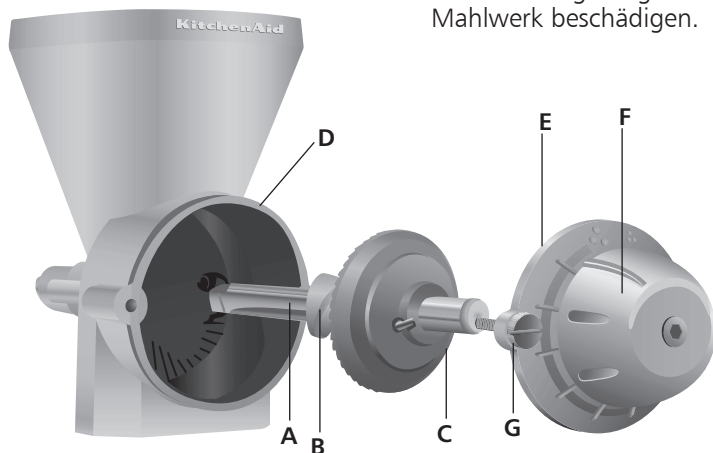
Beweglicher Mahlstein (C) — mahlt ganze Getreidekörner zu Mehl.

Einstellknopf (F) — stellt die Feinheit des Mahlvorgangs ein.

Reinigungsbürste — dient zum Reinigen der Mahlsteine und anderer Mühlenteile nach dem Gebrauch.

HINWEIS: Getreidemühle niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Nicht in die Spülmaschine geben. Reinigungsempfehlungen siehe Abschnitt "Pflege und Reinigung".

HINWEIS: Die Getreidemühle eignet sich ausschließlich zum Mahlen von ölfreiem Getreide mit geringer Feuchtigkeit. Erdnüsse, Kaffeebohnen, Sojabohnen oder Sonnenblumenkerne dürfen mit der Getreidemühle nicht gemahlen werden. Der hohe Öl- bzw. Feuchtigkeitsgehalt kann das Mahlwerk beschädigen.



Montage Ihrer Getreidemühle

HINWEIS: Die Mahlsteine des Geräts sind leicht mit mineralischem Öl benetzt, um Rost während der Lagerung zu vermeiden. Waschen Sie vor dem Gebrauch der Getreidemühle das Öl mit einem milden Spülmittel ab und trocknen Sie die Steine sorgfältig ab. Wenn Sie das Öl nicht entfernen, setzen sich die Steine zu und der Mahlvorgang wird verlangsamt. Gehen Sie nach Gebrauch der Getreidemühle wie im

Abschnitt "Pflege und Reinigung".

Montage:

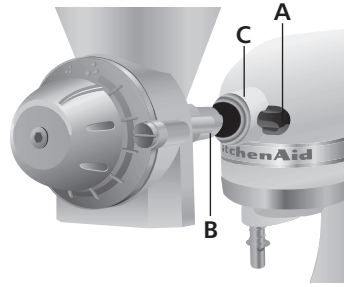
Setzen Sie die Zubehörantriebswelle (A) mit der Mahlschnecke (B) und dem beweglichen Mahlstein (C) in den Getreidemühlkörper (D). Befestigen Sie die Frontplatte (E) mit dem Einstellknopf (F) vorne an der Welle. Ziehen Sie die Schrauben (G) an.

Anbau Ihrer Getreidemühle

Anbauen:

Schalten Sie vor dem Anbau der Getreidemühle die Küchenmaschine aus und trennen Sie sie vom Netz.

1. Je nach Art des Anschlusses klappen Sie den Klappdeckel hoch oder lösen Sie den Zubehörknebel (A) durch Linksdrehung und nehmen die Abdeckung des Zubehöranschlusses ab.
2. Setzen Sie das Zubehörrwellengehäuse (B) in den Zubehöranschluss (C). Die Antriebswelle muss fest im quadratischen Zubehöranschluss sitzen. Ggf. das Zubehör etwas hin und her drehen. Wenn das Zubehör in der richtigen Stellung ist, sitzt der Stift am Zubehörrwellengehäuse in der Nut am Anschlussrand.



3. Ziehen Sie den Zubehörknebel (A) fest, bis das Zubehör fest mit der Küchenmaschine verbunden ist.

Tipps zum Mahlen von Getreide

- Mehl, das mit der Getreidemühle gemahlen wird, ist etwas gröber als handelsübliches Mehl. Beim Mahlen mit der Getreidemühle erhalten Sie alle Bestandteile des Korns. Bei handelsüblichen Mehlen werden einige Kornbestandteile ausgesiebt.
- Sie brauchen das Getreide nicht mit den Händen oder einem Gegenstand in den Trichter der Getreidemühle drücken. Die sich bewegende Mahlschnecke führt das Getreide automatisch den Mahlsteinen zu.
- Eine Tasse Getreide ergibt etwa 156 bis 188 g Mehl.
- Eine Tasse Hafer ergibt etwa 110 g Mehl.
- Wenn Sie mehr Mehl mahlen als für Ihr Rezept benötigt, müssen Sie es im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren, damit es nicht ranzig wird. Dieses Produkt enthält nämlich keine Konservierungsstoffe.
- Mahlen Sie keine Kaffeebohnen in Ihrer Getreidemühle. Der hohe Ölgehalt kann das Mahlwerk beschädigen. Kaffeebohnen können mit der KitchenAid™ Artisan™ Kaffemühle gemahlen werden.
- Mahlen Sie kein Getreide oder Nüsse mit hohem Feuchtigkeits- oder Ölgehalt wie etwa Erdnüsse, Sonnenblumenkerne und Sojabohnen. Auch dadurch kann das Mahlwerk beschädigt werden.

Empfohlene Getreidesorten

Die folgenden ölfreien Getreidesorten mit geringer Feuchtigkeit können mit Ihrer KitchenAid™ Getreidemühle gemahlen werden:

Weizen — Weltweit werden unterschiedlichste Weizensorten angebaut. Hartweizen mit hohem Eiweißgehalt wird allgemein als optimales Getreide für Brotmehl angesehen. Weichweizen wird bevorzugt für Kuchen, Kekse und andere Backwaren verwendet. Für Universalmehl werden Hart- und Weichweizen gemischt.

Mais — Zum Backen fein mahlen, für Maismehlbrei grob mahlen.

Roggen — Für optimale Ergebnisse bei Roggenbrot Roggen- und Weizenmehl mischen. Roggen enthält nicht ausreichend Kleber zum Aufgehen.

Hafer — Hafer muss vor dem Mahlen entspelzt werden. Sie können aber auch Rollhafer verwenden. Haferspelzen behindern das Zuführen des Getreides zu den Mahlsteinen. In den meisten Rezepten können Sie Hafermehl durch bis zu $\frac{1}{3}$ Universalmehl ersetzen.

Reis — Sie können sowohl weißen als auch braunen Reis mahlen.

Buchweizen — Für optimale Ergebnisse sollte Buchweizen vor dem Mahlen entspelzt werden. Sie können sowohl rohen als auch gerösteten Buchweizen mahlen.

Gerste — Für optimale Ergebnisse sollte Gerste vor dem Mahlen entspelzt werden.

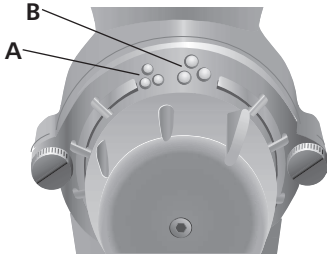
Hirse — Rösten Sie Hirse vor dem Mahlen in einer schweren, trockenen Bratpfanne, um den Geschmack der sehr kleinen Getreidekörner hervorzuheben. Rühren Sie ständig um, damit das Getreide nicht anbrennt.

Ihr Reform-/Naturkostgeschäft kann Ihnen weitere Informationen zu Getreide geben.

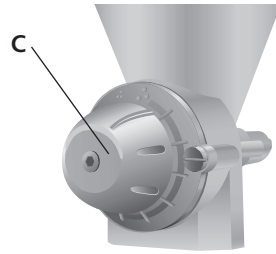
Gebrauch Ihrer Getreidemühle

Gebrauch:

Beachten Sie die Mahlsymbole an der Oberseite der Scheibe. Das Symbol für Feinmahlen (A) steht für die feinste Mahleinstellung. Das Symbol für Grobmahlen (B) steht für die gröbste Mahleinstellung. Jede Kerbe an der Scheibe steht für eine Mahleinstellung.



1. Wählen Sie die feinste Mahleinstellung, indem Sie den Einstellknopf (C) nach rechts auf das Feinmahlsymbol (A) drehen. Drehen Sie den Einstellknopf sofort 2 Kerben zurück.



2. Füllen Sie den Trichter mit Getreide.
3. Schalten Sie die Küchenmaschine nach Einfüllen des Getreides mit der Stufe 10 ein.

HINWEIS: Wenn das Mehl zu fein ist, drehen Sie den Einstellknopf um jeweils eine Kerbe nach links, bis der gewünschte Mahlgrad erreicht ist.

4. Füllen Sie Getreide in den Trichter, bis die gewünschte Mehlmenge gemahlen ist.

HINWEIS: Mahlen Sie nicht gleichzeitig mehr als 1250 g (10 Tassen) Mehl. Andernfalls kann die Küchenmaschine beschädigt werden. Lassen Sie die Küchenmaschine nach dem Mahlen von 1250 g (10 Tassen) Mehl mindestens 45 Minuten abkühlen, bevor Sie sie wieder in Gebrauch nehmen.

Pflege und Reinigung

Reinigung:

Reinigen Sie Mahlsteine und andere Mühlenteile mit der mitgelieferten Bürste. Die Mühle muss nicht unbedingt nach jedem Mahlvorgang gereinigt werden, muss aber beim Wechseln der Getreidesorte abgebürstet werden. Ggf. kann zum Reinigen der Mahlsteinrillen ein Zahnstocher verwendet werden.

WICHTIG: Waschen Sie die Getreidemühle bzw. Teile nicht in einer Spülmaschine.

Falls die Getreidemühle gewaschen werden muss, erfolgt dies von Hand mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie sie anschließend sorgfältig mit einem Tuch ab. Lassen Sie sie an der Luft trocknen. Montieren Sie das Gerät erst wieder beim nächsten Gebrauch. Wenn die Mahlsteine nicht vollständig trocken sind, kann Getreide die Mühle verstopfen.

Wenn das Gerät für längere Zeit gelagert werden soll, benetzen Sie die Mahlsteine leicht mit mineralischem Öl. Vor dem Wiedergebrauch waschen Sie das Öl wie oben beschrieben wieder ab.

Jalapeño-Maismuffins

- 125 g Mais
94 g Weizen
1 EL Backpulver
1/2 TL Salz
240 mL Magermilch
60 mL Öl
3 EL Honig
1 Ei
2 TL Jalapeño-Pfeffer
in Würfeln aus
der Dose (lange,
grüne, nicht scharfe
Pfefferschoten)

Getreidemühle montieren und an Küchenmaschine anbauen. Mühle auf feinste Einstellung einstellen und Einstellknopf 2 Kerben zurückdrehen. Küchenmaschine auf Stufe 10 stellen und Mais in Schüssel unter der Mühle mahlen. Ebenso mit Weizen verfahren, jedoch zuvor Mühle auf feinste Einstellung einstellen und Einstellknopf 1 Kerbe zurückdrehen.

Backpulver und Salz in Schüssel hinzugeben. Gut durchrühren. Alle restlichen Zutaten zugeben. Schale und Flachrührer an der Küchenmaschine befestigen. Küchenmaschine auf Rührgeschwindigkeit (Stufe 1) stellen und etwa 15 Sekunden lang rühren. Maschine anhalten und Schüsselwände abkratzen. Küchenmaschine auf Rührgeschwindigkeit (Stufe 1) stellen und etwa 15 Sekunden lang rühren.

Masse in gefettete Muffinformen geben. (Kein Backpapier verwenden.) Bei 190 °C 15 bis 18 Minuten backen bzw. bis an einem Zahnstocher, der in die Mitte gestochen wird, keine Reste haften bleiben. Sofort aus Formen nehmen. Warm servieren.

Portionen: 12 (1 Muffin pro Portion)

Pro Portion: Etwa 121 Kal.

Honig-Vollkornpfannkuchen

- 125 g Weizen
1 TL Backpulver
1/4 TL Salz
1/4 TL Muskat
360 mL Buttermilch
2 Eier
3 TL Honig

Getreidemühle montieren und an Küchenmaschine anbauen. Mühle auf feinste Einstellung einstellen. Küchenmaschine auf Stufe 10 stellen und Weizen in Schüssel unter der Mühle mahlen.

Backpulver, Salz und Muskat in Schüssel hinzugeben. Gut durchrühren. Alle restlichen Zutaten zugeben. Schale und Flachrührer an der Küchenmaschine befestigen. Küchenmaschine auf Stufe 2 stellen und etwa 15 Sekunden lang rühren. Maschine anhalten und Schüsselwände abkratzen. Küchenmaschine auf Stufe 2 stellen und etwa 15 Sekunden lang bzw. glatt rühren.

Backblech oder schwere Pfanne einfetten. Backblech auf mittlere Hitze erwärmen. Etwa 80 mL Masse (1/3 Tasse) pro Pfannkuchen auf Blech geben. 1 bis 2 Minuten erwärmen bzw. bis sich Blasen auf der Oberfläche bilden und die Ränder trocken werden. Wenden und weitere 1 bis 2 Minuten braten bzw. bis die Unterseite goldbraun ist.

Portionen: 6 (2 Pfannkuchen pro Portion)

Pro Portion: Etwa 170 Kal.

KitchenAid™ Haushaltsküchenmaschinen-Zubehör - Garantie

Garantieperiode	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt Keine Kosten für:
<p>ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum</p>	<p>Ersatzteile und Arbeitskosten für Reparaturen zum Beheben von Material- bzw. Fertigungsfehlern. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.</p>	<p>A. Reparaturen an Zubehörs, die für andere Zwecke als für die normale Speisenerbeitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung oder Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.</p>

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:

KitchenAid Service & Support,
Großhandel
Inh. Franz - Josef Lücke
Lüternweg 142
D-33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK

Tel: 05242-966999
Fax: 05242-966998

klaukeservice@t-online.de

Kundenservice

Für Deutschland: Hotline: Gebührenfreie Telefonberatung unter:
0800 5035005

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

Für die Schweiz: Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG
Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19

www.KitchenAid.eu
www.KitchenAid.de



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.

© 2010. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

MACINA CEREALI
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI
PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

MJÖLKVARN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE
RESULTATER

VILJAMYLLY
OPAS PARHAISIIN TULOCSIIN

KORNMØLLE
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN
LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



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

Indice

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

La sicurezza propria e altrui è fondamentale.

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



Questo è il simbolo di pericolo.

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

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

 **PERICOLO**

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

 **AVVERTENZA**

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

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo prodotto non è inteso per uso commerciale.

Accessorio macina cereali

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

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

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

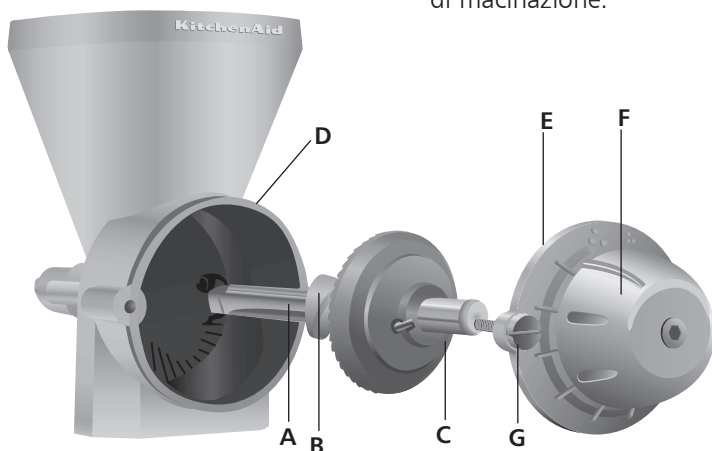
Macina mobile (C) — macina tutti i semi

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

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

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

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



Assemblaggio del macina cereali

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

Assemblaggio del macina cereali

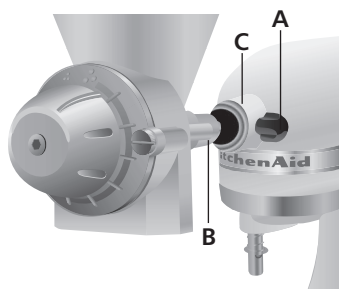
Inserire l'asta dell'accessorio (A) nella coclea di macinazione (B) e la macina mobile (C) nel corpo principale del macina cereali (D). Installare la placca frontale (E) con la rotella di regolazione (F) sulla parte anteriore dell'asta. Posizionare e serrare le viti (G) nella loro sede.

Collegamento del macina cereali

Per collegare:

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

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



3. Stringere la leva (A) finché l'utensile non sia completamente fissato al robot da cucina.

Suggerimenti per macinare i cereali

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

Cereali consigliati

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

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

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

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

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

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

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

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

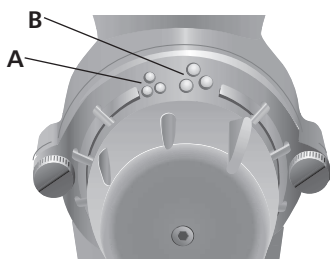
Miglio — Prima della macinazione, tostare il miglio in una padella con fondo spesso senza aggiungere nulla: in questo modo è possibile far uscire l'aroma unico di questo piccolo seme. Girare spesso per evitare che bruci.

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

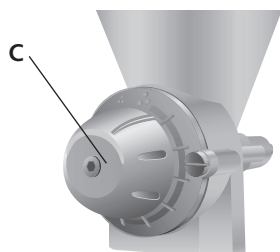
Usare il macina cereali

Per usare il macina cereali

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



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



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

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

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

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

Manutenzione e pulizia

Per pulire

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

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

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

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

Muffin di mais al peperoncino Jalapeño

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

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

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

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

Resa: 12 porzioni (1 muffin per porzione).

Una porzione: circa 121 cal.

Crêpe al miele con farina integrale

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

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

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

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

Resa: 6 porzioni (2 crêpe per porzione).

Una porzione: circa 170 cal.

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

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

**KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI
INDIRETTI.**

Assistenza Post-Vendita

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

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

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

DIERRE S.R.L.

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

pianetaincasso@dierre-srl.it

Servizio Clienti

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

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

www.KitchenAid.it
www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

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

Marchio registrato/™ di KitchenAid, U.S.A.

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

© 2010. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

MACINA CEREALI
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI
PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

MJÖLKVARN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE
RESULTATER

VILJAMYLLY
OPAS PARHAISIIN TULOCSIIN

KORNMØLLE
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN
LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



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

Índice

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

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado para uso doméstico exclusivamente.

Componentes del molinillo de grano

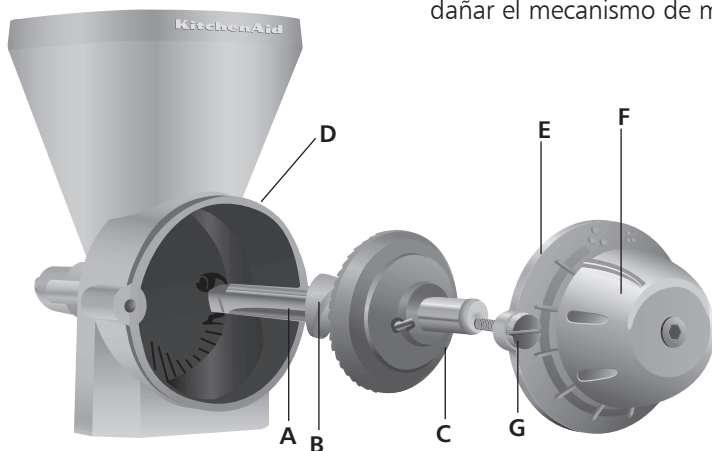
Los siguientes componentes están diseñados para moler granos de baja humedad no oleaginosos, tales como trigo, maíz, centeno, avena, arroz, trigo rubión, cebada y mijo.

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

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

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

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



Montaje del molinillo de grano

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

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

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

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

Para montar la unidad:

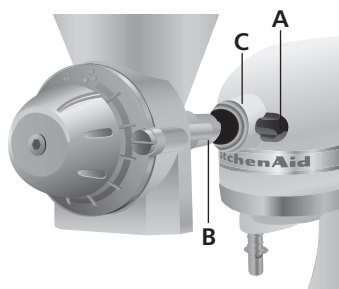
Inserte el árbol de transmisión del accesorio (A) con el sinfín de molienda (B) y el moedor móvil (C) en el cuerpo (D) del molinillo de grano. Monte la placa delantera (E) con el mando de ajuste (F) en la parte delantera del eje. Gire los tornillos (G) y apriételos en su sitio.

Instalación del molinillo de grano

Para instalarlo:

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

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



Consejos para moler grano

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

Granos sugeridos

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

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

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

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

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

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

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

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

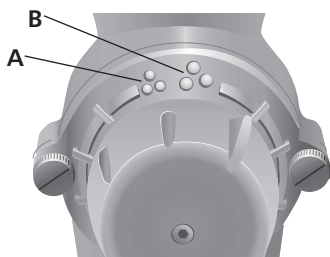
Mijo — Antes de molerlo, tueste el mijo en una sartén resistente y seca para obtener el sabor único de este grano tan pequeño. Remuévalo constantemente para evitar que se queme.

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

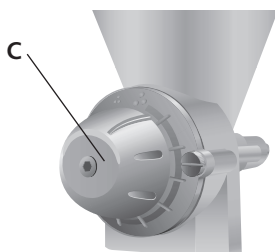
Utilización del molinillo de grano

Para utilizarlo:

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



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



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

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

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

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

Cuidados y limpieza

Para limpiarlo:

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

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

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

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

Bollo de pan de maíz con jalapeños

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

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

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

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

Resultado: 12 raciones (1 bollo por ración).

Por ración: Aproximadamente 121 calorías

Crepes integrales con miel

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

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

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

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

Resultado: 6 raciones (2 crepes por ración).

Por ración: Aproximadamente 170 calorías

Garantía del accesorio de la batidora de pie doméstico KitchenAid™

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

KITCHENAID DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DERIVADA DE DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

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

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

Condiciones de la garantía

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

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: _____, D.N.I. _____

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

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

Atención al cliente

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

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marca registrada de KitchenAid, EEUU

™ Marca de KitchenAid, EEUU

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

© 2010. Todos los derechos reservados.

Estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

W10251155A

KitchenAid™

Svensk

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

MACINA CEREALI
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI
PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

MJÖLKVARN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE
RESULTATER

VILJAMYLLY
OPAS PARHAISIIN TULOCSIIN

KORNMØLLE
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN
LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Modell 5KGM
Mjölkvärn utformad uteslutande
för användning med alla
KitchenAid™ stående hushålls
köksmaskiner.

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsföreskrifter	3
Tillbehör till mjölkvarn.....	4
Ihopsättning av mjölkvarnen	4
Fastsättning av mjölkvarnen	5
Tips angående mjölkvarnen	5
Korn som föreslås	6
Hur du använder din mjölkvarn.....	7
Skötsel och rengöring	7
Recept	8
KitchenAid™ Tillbehörsgaranti för Europa (hushållsbruk).....	9
Service efter försäljning.....	9
Kundtjänst	10

Din och andras säkerhet är mycket viktig.

I denna bruksanvisning och på apparaten sitter flera viktiga säkerhetsanvisningar. Läs och följ alltid alla säkerhetsanvisningar.



Detta är en säkerhetssymbol.

Denna symbol uppmärksammar dig på eventuella risker som kan döda eller skada dig och andra.

Efter alla säkerhetssymboler finns orden "FARA" eller "VARNING" åtföljda av säkerhetsanvisningarna. Dessa ord betyder:

 **FARA**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte omedelbart följer instruktionerna.

 **VARNING**

Du kan dödas eller skadas allvarligt om du inte följer instruktionerna.

Alla säkerhetsanvisningar kommer att tala om den eventuella risken för dig, tala om hur skaderisken minskas och tala om för dig vad som kan hända om instruktionerna inte följs.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

1. Läs igenom alla anvisningar.
2. Undvik risk för elektriska stötar genom att inte placera köksmaskinen i vatten eller i andra vätskor.
3. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer med fysiska, sensoriska eller mentala handikapp eller andra (såsom barn) som saknar erfarenhet eller kunskap såvida inte dessa övervakas eller handleds av någon säkerhetsansvarig.
4. Kontrollera att barn inte leker med apparaten.
5. Koppla ur apparaten ur vägguttaget när den inte används, innan delar monteras eller tas bort eller vid rengöring.
6. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll fingrarna borta från utmatningsöppningen.
7. Använd inte köksmaskinen om nätsladden eller stickkontakten är skadad, om det är något fel på apparaten eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Returnera maskinen till närmaste auktoriserade KitchenAid-servicecenter för undersökning, reparation och elektrisk eller mekanisk justering.
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
9. Använd inte köksmaskinen utomhus.
10. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller liknande.
11. Låt inte sladden komma i kontakt med varma ytor som till exempel spisen.
12. Kontrollera att det inte finns främmande föremål i cylindern innan du använder den.
13. Se även avsnittet "Viktiga säkerhetsföreskrifter" i köksmaskinens handbok "GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT".

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Produkten är endast avsedd för privat användning i hushåll.

Tillbehör till mjölkvarn

Följande tillbehör är avsett att mala icke oljiga korn av låg fuktighet som vete, majs, råg, havre, ris, bovete, korn och hirs.

Mjolkvarnens stomme (D) — fungerar som matartratt; leder kornen i kvarnhjulet

Malningsgånga (B) — driver malningsrörelsen

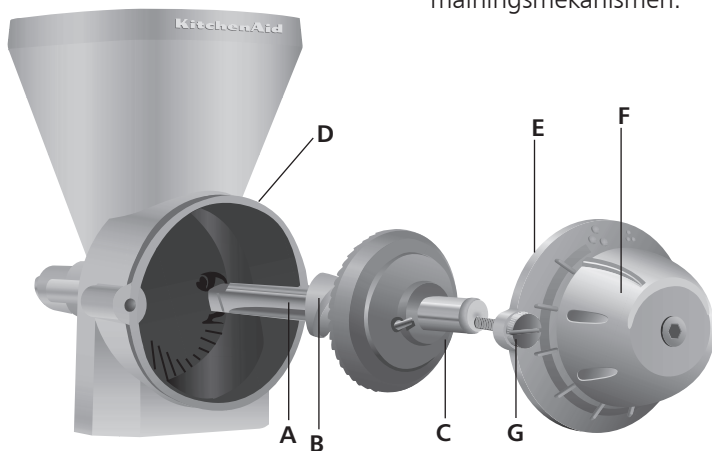
Rörligt kvarnhjul (C) — maler hela korn till mjöl

Justeringsvred (F) — justerar hur fin malningen ska vara

Rengöringsborste — används till att rengöra kvarnhjul och andra kvarndelar efter användning.

OBS: Sänk aldrig ner mjölkvarnen i vatten eller annan vätska. Diska inte tillbehören i diskmaskin. När det gäller rekommenderade rengöringsmetoder hänvisas till avsnittet "Skötsel och rengöring".

OBS: Mjolkvarnen är endast avsedd till att mala icke oljiga korn med låg fuktighet. Mal inte jordnötter, kaffeböner, sojaböner eller solrosfrön med mjölkvarnen; det höga olje- eller fuktighetsinnehållet i dessa kan skada malningsmekanismen.



Ihopsättning av mjölkvarnen

OBS: Kvarnhjulen på denna enhet har en tunn beläggning av mineralolja som förhindrar att de rostas under lagring. Innan du använder mjölkvarnen ska du tvätta av oljan med en mild rengöringslösning och torka av noggrant. Om du inte avlägsnar oljan kommer kvarnhjulen att täppas till och malningsrörelsen kommer att sakta ner. Efter användning av mjölkvarnen ska du följa avsnittet "Skötsel och rengöring".

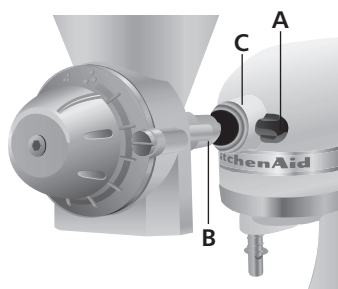
Ihopsättning:

Sätt i tillsatsens drivaxel (A) tillsammans med malningsgången (B) och den rörliga kvarnhjulet (C) i mjölkvarnens stomme (D). Montera frontplåten (E) med justeringsvredet (F) på axelns framsida. Skruva i skruvarna (G) och dra åt dem.

Fastsättning av mjölkvarnen

Innan du fäster mjölkvarnen ska du slå av och dra ut kontakten till den stående köksmaskinen.

1. Beroende på typen av nav ska du antingen fälla upp skyddet med gångjärn eller lossa tillbehörets vred (A) genom att vrida det moturs och ta bort tillbehörets navskydd.
2. Sätt i tillbehörets axelskyddsror (B) i dess uttag (C) och säkerställ att drivaxeln passar in i det fyrkantiga navurtaget. Roter vid behov tillbehöret fram och tillbaka. När det befinner sig i rätt position kommer stiftet på dess skydd att passa in i skåran på uttagets kant.



3. Dra åt låsvredet (A) tills enheten sitter säkert på köksmaskinen.

Tips angående mjölkvarnen

- Mjöl som malts med mjölkvarnen kommer att ha grövre struktur än kommersiellt malet mjöl. Du får med alla delar av kornet, kommersiella kvarnar däremot sällar bort vissa delar av det innan mjölet marknadsförs.
- Det är inte nödvändigt att pressa in korn i mjölkvarnens cylinder med händerna eller med något verktyg. Den rörliga skruven matar in kornen i kvarnhjulen.
- En kopp korn ger mellan 156 och 188 g mjöl.
- En kopp havre ger 110 g mjöl.
- Om du malar mer mjöl än ditt recept kräver kan du förvara det i kylskåp eller frys så att det inte härsknar eftersom produkten inte innehåller konserveringsmedel.
- Mal inte kaffeböror i din mjölkvarn; det höga oljeinnehållet kan skada malningsmekanismen. Kaffeböror kan malas med KitchenAid™ Artisan™ kvarnen.
- Mal inte korn eller nötter med hög fuktighet eller högt oljeinnehåll som jordnötter, solrosfrön och sojaböror. Även dessa kan skada malningsmekanismen.

Korn som föreslås

Alla följande icke oljiga korn med låg fuktighet kan malas i den KitchenAid™ mjölkvarn:

Vete — Runt om i världen odlas det många olika typer av vete. Hårt vete med hög procentuell andel protein anses för det mesta vara det bästa mjölet för bröd; mjuka vetesorter är att föredra för tårter, kakor och andra bakverk. Det går att blanda hårda och mjuka vetesorter och få ett allroundmjöl.

Majs — Mals fint för bakning och grovt för majsgröt.

Råg — Kombinera rågmjöl med vetemjöl så får du bästa resultat för rågbröd; råg innehåller inte tillräckligt med gluten för att jäsa bra.

Havre — Havre måste rensas innan det mals till mjöl, alternativt kan du använda rullad havre. Havrerens förhindrar korrekt inmatning av korn i malningsborrarna. I de flesta recept kan du byta ut havremjöl mot upp till $\frac{1}{3}$ allroundmjöl.

Ris — Både vitt och brunt ris mals bra.

Bovete — För att få bästa resultat ska bovete rensas innan det mals. Både rå och rostad bovete mals bra.

Korn — För att få bästa resultat ska korn rensas innan det mals.

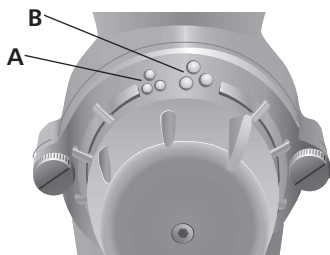
Hirs — Innan det mals ska hirs rostas i en tung, torr kastrull eller stekpannan för att få fram den unika smaken i detta lilla korn. Rör hela tiden så att det inte bränns vid.

Din lokala hälsokostaffär kan ge dig mer information om spannmål.

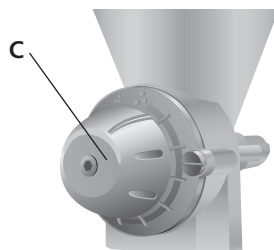
Hur du använder din mjölkvarn

Användning:

Lägg märke till malningssymbolerna högst upp på fingerskivan. Finmalningssymbolen (A) anger den finaste malningsinställningen. Grovmalningssymbolen (B) anger inställning av den grövsta malningen. Varje skåra på fingerskivan motsvarar en malningsinställning.



1. Välj den finaste malningsinställningen genom att vrida justeringsvredet (C) medurs till den finaste malningssymbolen (A) och vrid det sedan direkt tillbaka två hack.



2. Fyll cylindern med korn.
3. När korn fyllts på startar du köksmaskinen på hastighet 10.

OBS: Om malningen är för fin vrider du justeringsvredet moturs en skåra taget tills du får önskad grovhet.
4. Fortsätt att fylla på korn i cylindern tills önskad mängd har malts.

OBS: Mal inte mer än 1250 g (10 koppar) mjöl åt gången; i annat fall kan köksmaskinen skadas. När du malt 1250 g (10 koppar) mjöl, ska du låta köksmaskinen svalna i minst 45 minuter innan du använder den igen.

Skötsel och rengöring

Rengöring:

Rengör kvarnhjul och andra kvarndelar med den borste som följer med. Kvarnen behöver inte nödvändigtvis rengöras efter varje användning men ska borstas vid byte av spannmålstyp. Om så krävs kan en tandpetare användas till att rengöra kvarnhjulets tänder.

VIKTIGT: Diska inte mjölkvarnen eller någon av delarna i diskmaskin.

Om mjölkvarnen måste diskas ska det göras för hand och med mildt rengöringsmedel och varmt vatten. Torka av den noga med handduk. Låt den sedan lufttorka. Använd inte maskinen utomhus. Om kvarnhjulet inte är helt torr kan kornen täppa till i kvarnen.

Om enheten måste lagras under en längre tid ska du smörja ett tunt lager mineralolja över borren. Före nästa användning ska den diskas så som anges ovan så att mineraloljan försvinner.

Jalapeño majs muffins

- 125 g majs
 94 g vetekorn
 1 matsked bakpulver
 1/2 tesked salt
 240 mL lättmjölk
 60 mL matolja
 3 matskedar honung
 1 ägg
 2 matskedar tärnad jalapeño på burkpaprikor (långa gröna icke pikanta paprikor)

Sätt ihop mjölkvarnen och fäst den på köksmaskinen. Ställ in kvarnen på den finaste inställningen och vrid sedan tillbaka två hack. Ställ köksmaskinen på hastighet 10 och mal ner majs i mixerskålen som är placerad under kvarnen. Upprepa med vetekornen efter att kvarnen ställts in på finaste inställningen och vridits tillbaka ett hack.

Tillsätt bakpulver och salt i mixerskålen; blanda ordentligt. Tillsätt alla återstående ingredienser. Fäst skålen och plattvispen i köksmaskinen. Vrid köksmaskinen till visphastighet (hastighet 1) och blanda i cirka 15 sekunder. Stoppa och skrapa skålen. Vrid köksmaskinen till visphastighet (hastighet 1) och blanda i cirka 15 sekunder.

Skeda smeten till infettade muffins. (Använd inte muffinsformar.) Grädda vid 190° C i 15 till 18 minuter eller tills den tandpetare som sitter instucken mitt i kommer ut helt och hållet. Ta genast bort flikar. Serveras varma.

Ger: 12 portioner (1 muffin per portion).

Per portion: Omkring 121 Kcal.

Honungspannkakor på fullvete

- 125 g vetekorn
 1 tesked bikarbonat
 1/4 tesked salt
 1/4 tesked muskot
 360 mL kärnmjölk
 2 ägg
 3 matskedar smör

Sätt ihop mjölkvarnen och fäst den på köksmaskinen. Ställ in kvarnen på den finaste inställningen. Vrid köksmaskinen till hastighet 10 och mal vetekornen i skålen som er placerad under kvarnen.

Tillsätt bikarbonat, salt och muskot i skålen, blanda ordentligt. Tillsätt alla återstående ingredienser. Fäst skålen och en plattvisp i köksmaskinen. Vrid köksmaskinen till hastighet 2 och blanda i cirka 15 sekunder. Stoppa och skrapa skålen. Vrid köksmaskinen till hastighet 2 och blanda i omkring 15 sekunder tills degen är jämnt fördelad.

Spruta matlagningssprej som inte fastnar på en bakplåt eller tung stekpanna. Värm upp bakplåten till medelhög värme. Häll på omkring 80 mL deg på plåten för varje pannkaka. Grädda i 1 till 2 minuter eller tills det bildas bubblor på ytan och kanterna blir torra.

Vänd och grädda i ytterligare 1 till 2 minuter eller tills de är gyllenbruna på undersidan.

Ger: 6 portioner (2 pannkakor per portion).

Per portion: Omkring 170 kcal.

KitchenAid™ Tillbehörsgaranti för Europa (hushållsbruk)

Längd på garantin:	KitchenAid står för:	KitchenAid står inte för:
Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatum.	Kostnader för komponenter och arbete i samband med reparationer till följd av brister i material eller sammansättning. Service måste utföras av ett servicecenter som är auktoriserat av KitchenAid.	A. Reparationer när spannmåls kvarnen används till annat än normal hushållsmats tillagning B. Skada som uppstår vid olycka, förändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/ drift som inte överensstämmer med lokala elektriska regler.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Service efter försäljning

All service ska utföras lokalt av ett auktoriserat KitchenAid Service Center. Kontakta den återförsäljare som du köpt enheten av för att få namnet på närmaste auktoriserade KitchenAid 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

Kundtjänst

SEBASTIAN AB

Österlånggatan 41/Box 2085

S-10312 STOCKHOLM

Tel: 08-555 774 00

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrerat varumärke som tillhör KitchenAid, USA.

™ Varumärke som tillhör KitchenAid, USA.

Köksmaskinens utformning är ett varumärke som tillhör KitchenAid, U.S.A.

© 2010. Med ensamrätt.

Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande om detta.

KitchenAid™

GRAANMOLEN

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES

GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

MACINA CEREALI

GUIDA PER OTTENERE RISULTATI PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

MJÖLKVARN

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN

VEILEDNING FOR PROFESJONELLE RESULTATER

VILJAMYLLY

OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

KORNMØLLE

SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Norsk



Modell 5KGM

Kornkvern

Konstruert utelukkende til bruk i forbindelse med alle KitchenAid™ Household mikserne.

Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsregler	3
Tilbehør til kornkvernen	4
Montering av kornkvernen	4
Tips for maling av korn	5
Foreslåtte kornsorter	6
Bruk av kornkvernen	7
Vedlikehold og rengjøring	7
Oppskrifter	8
Household KitchenAid™ tilbehørsgaranti	9
Service-Senter	9
Kundeservice	9

Din og andres sikkerhet er svært viktig.

I denne håndboken har vi fastsatt mange viktige sikkerhetsregler for apparatet. Les og følg alltid alle sikkerhetsregler.



Dette er sikkerhetssymbolet.

Dette symbolet varsler deg om mulige farer som kan føre til at du eller andre blir skadet eller mister livet.

Alle sikkerhetsanvisninger vises etter sikkerhetssymbolet og enten ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

 **FARE**

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

 **ADVARSEL**

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

Alle sikkerhetsanvisninger gir deg beskjed om hva den mulige faren er, om hvordan du skal redusere muligheten for skade, og hva som kan skje hvis ikke anvisningene følges.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Ved bruk av elektrisk utstyr, må man alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler, som følgende:

1. Les nøye gjennom alle instruksjoner.
2. For å beskytte deg mot risikoen for elektrisk støt, må ikke mikseren legges i vann eller annen væske.
3. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (og barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller veiledning om bruken av apparatet fra en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
4. Barn bør passes på for å sikre at de ikke leker med apparatet.
5. Trekk ut stikkkontakten til kjøkkenmaskinen når den ikke er i bruk, før deler monteres eller demonteres og før rengjøring.
6. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold fingrene borte fra utløpet.
7. Mikseren må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt, hvis den mistes i gulvet eller skades på annen måte. Send mikseren tilbake til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
8. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
9. Ikke bruk mikseren utendørs.
10. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
11. La ikke ledningen komme i kontakt med varme flater som komfyrer.
12. Kontroller om trakten inneholder fremmede objekter før bruk.
13. Se også "Viktige sikkerhetsforskrifter" i heftet VEILEDNING FOR PROFESJONELLE RESULTATER.

OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE

**Dette produktet er kun beregnet for
husholdningsbruk.**

Grain Mill tilbehør

Det følgende tilbehøret er konstruert for å male korn med lavt fuktighetsinnhold og ikke oljeholdig, som f.eks. hvete, mais, rug, havre, ris, bokhvete, bygg og hirse.

Grain Mill hoveddelen (D) — fungerer som en trakt; fører korn inn i kverneverket

Kverne snekken (B) — driver kverne aksjonen

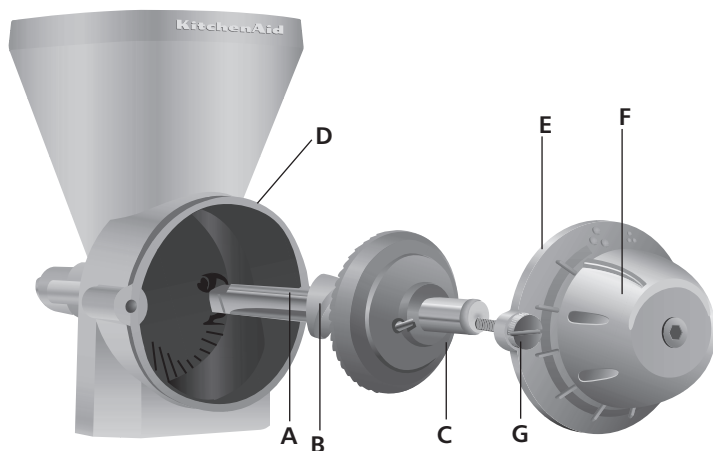
Bevegelig kverneverk (C) — kverner hele korn til mel

Regulerings bryter (F) — regulerer kverningens finhetsgrad

Rengjøringsbørste — brukes til rengjøring av kverneverk og andre deler av kvernen etter bruk.

OBS: Dypp aldri kornkvernen i vann eller andre væsker. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Anbefalte rengjøringsmetoder finner du under "Vedlikehold og rengjøring".

OBS: Grain Mill er konstruert for kun å male kom med lavt fuktighetsinnhold og ikke oljeholdig. Ikke mal peanøtter, kaffebønner, soyabønner eller solsikkefrø med Grain Mill; det høye olje- eller fuktighetsinnholdet kan skade kvernemekanismen.



Montering av kornkvernen

OBS: De malende kverndelene til dette apparatet er smurt lett inn med mineralolje for å hindre rustdannelse ved lagring. Før bruk av Grain Mill vaskes mineraloljen av med et mildt rengjøringsmiddel og delene tørkes grundig. Dersom du ikke fjerner oljen vil melet klumpe seg i kverneverket og maleprosessen går langsommere. Etter bruken av kornkvernen vennligst, følg instruksjonene under "Vedlikehold og rengjøring".

Montering:

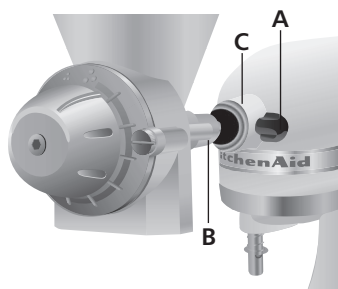
Sett det kraftdrivende skaftet (A) sammen med kvernesnekken (B) og det bevegelige kverneverket (C) inn i Grain Mill hoveddelen (D). Plasser frontplaten (E) med regulerings bryteren (F) fremst på skaftet. Vri på plass og skru fast skruene (G).

Montering av kornkvernen

Å sette fast:

Før Grain Mill settes fast slås mikseren av og stikkkontakten dras ut.

1. Avhengig av hvilken type nav du har, må du enten slå opp det hengslete dekselet eller løsne festeknotten (A) ved å vri den mot urviseren og fjernedekselet på tilbehørsnavet.
2. Sett tilbehørsskaftet (B) inn i tilbehørsnavet (C), og kontroller at skaftet er kommet godt på plass i den firkantede navkontakten. Vri tilbehøret frem og tilbake hvis det er nødvendig. Når tilbehøret er i riktig stilling plasser pinnen på tilbehøret inn i hakket på navets kant.



3. Stram til festeknotten (A) til enheten er helt festet til kjøkkenmaskinen.

Tips for maling av korn

- Mel malt med Grain Mill har en grovere struktur enn kommersielt mel. Du får alle delene av kornet når du maler med Grain Mill; kommersielle møller sikter ut noen deler av frøet før de selger melet.
- Det er ikke nødvendig å presse korn inn i trakten på Grain Mill, verken med hendene eller andre gjenstander. Når kvernesnekkene beveger seg forer den kornet inn i kverneverket.
- En kopp korn gir mellom 156 g og 188 g mel.
- En kopp havre gir 110 g mel.
- Dersom du maler mer mel enn du trenger til oppskriften bør du lagre resten i kjøleskapet eller i fryseboksen for å hindre at det blir harskt, ettersom dette produktet ikke inneholder konserveringsmiddel.
- Ikke mal kaffebønner med din Grain Mill; det høye oljeinnholdet kan skade kvernemekanismen. Du kan male kaffebønner med KitchenAid™ Artisan™ Burr Grinder.
- Ikke mal korn eller nøtter med en høy andel fuktighet eller olje, som f.eks. peanøtter, solsikkefrø, og soyabønner. Disse kan også skade kvernemekanismen.

Foreslåtte kornsorter

Alle disse kornsortene har lavt fuktighetsinnhold og er ikke oljeholdige, og kan brukes i din KitchenAid™ Grain Mill:

Hvete — Det blir dyrket flere sorter hvete i verden. Hard hvete, med en høy prosentdel av protein, er i alminnelighet som det beste melet for å bake brød; myk hvete foretrukket til kaker, kjeks og andre bakte godsaker. Bland hard og myk hvete og du får et mel til alle formål.

Mais — Mal fint til baking, og grovt til maisgrøt.

Rug — Kombiner rugmel og hvetemel for å få best resultat med rugbrød; rug inneholder ikke nok gluten til at deigen hever seg bedre.

Havre — Hamsen på havren må fjernes før melet males, eller bruk havregryn. Agnene på havren hindrer sannsynligvis foring av korn inn i kverneverket. I de fleste oppskrifter kan du erstatte vanlig mel $\frac{1}{3}$ med havremel.

Ris — Både hvit og brun ris lar seg lett male.

Bokhvete — For best resultat bør hamsen på bokhveten fjernes før maling. Både rå og røstet bokhvete lar seg lett male.

Bygg — For best resultat bør hamsen på byggen fjernes før maling.

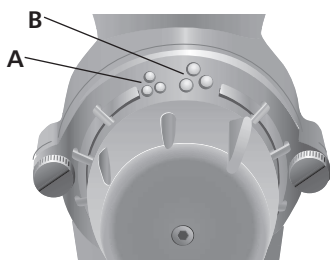
Hirse — Før du maler, rist hirsene i en tung, tørr metallgryte for fremheve dette bitte lille kornets unike smak. Rør hele tiden for å hindre at det svis.

Din lokale helsekostbutikk kan gi deg mer informasjon om ulike kornsorter.

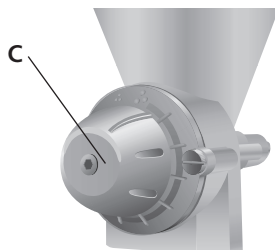
Bruk av kornkvernen

Hvordan bruke:

Legg merke til malesymbolene på toppen av skiven. Finmalings symbolet (A) viser den fineste maleinnstillingen. Grovmalings symbolet (B) viser den groveste maleinnstillingen. Hvert hakk på skiventilsvarer en maleinnstilling.



1. Velg den fineste malingsinnstillingen ved å vri justeringsbryteren (C) med urviseren til det fineste malingssymbolet (A), og vri det straks to hakk tilbake.



2. Fyll trakten med korn.
3. Så snart kornet er fylt i, startes mikseren på hastighetstrinn 10.

OBS: Dersom det malte er for fint, snu reguleringsknappen mot urviseren, ett hakk av gangen inntil den ønskede konsistensen er oppnådd.

4. Fortsett med å etterfylle korn i trakten inntil den ønskede mengden korn er malt.

OBS: Ikke mal mer enn 1250 g (10 kopper) mel på en gang; ellers består fare for å skade mikseren. Etter å ha malt 1250 g (10 kopper) mel, må mikseren få avkjøle seg i minst 45 minutter før den tas i bruk igjen.

Vedlikehold og rengjøring

Rengjøring:

Rengjør kvernesteinen og andre deler av kvernen med den medleverte børsten. Kvernen trenges ikke å rengjøres etter hver bruk, men den bør børstes av ved bytte til ny kornsort. Om nødvendig kan det brukes en tannpirker til å rengjøre riflene i kantene på kverneverket.

VIKTIG: Ikke vask Grain Mill eller noen av dens deler i oppvaskmaskinen.

Når kornkvernen må vaskes, vask den for hånd, og bruk et mildt rengjøringsmiddel og varmt vann. Tørk grundig med et håndkle. Gi den tid til å lufttørkes. Sett den ikke sammen før du skal bruke den igjen. Dersom kverneverket ikke er helt tørt vil dette kunne føre til at korn klumper seg sammen, noe som fører til forstoppelse av kvernen.

Dersom enheten skal lagres over lengre tid, ha et tynt lag med mineralolje over kverneverkets deler. Før den tas i bruk igjen vaskes den for hånd som nevnt ovenfor, for å fjerne mineraloljen.

Jalapeño mais muffins

- 125 g mais
- 94 g hvetekorn
- 1 ss bakepulver
- 1/2 ts salt
- 240 mL lettmeik
- 60 mL olje
- 3 ss honning
- 1 egg
- 2 ss hakket hermetisk jalapeño pepper (lang grønn, mild pepper)

Sett sammen kornkvernen og fest den til kjøkkenmaskinen. Innstill kvernen på fineste innstilling og vri så bryteren to hakk tilbake. Still kjøkkenmaskinen på hastighet 10 og mal mais ned i blandeollen som er plassert under kvernen. Gjenta med hvetekorn etter at kvernen er innstilt på den fineste innstillingen og bryteren er vridd ett hakk tilbake.

Ha bakepulver og salt i bollen; bland godt. Ha i de øvrige ingrediensene. Fest bollen og den flate vispen til mikseren. Sett mikseren på rørehastighet (hastighetstrinn 1) og bland i ca. 15 sekunder. Stopp og skrap bollen. Sett mikseren på rørehastighet (hastighetstrinn 1) og bland i ca. 15 sekunder.

Bruk skje til å ha den tynne deigen i smurte muffinsformer. (Ikke bruk papirformer). Stekes ved 190° C i ca. 15 til 18 minutter, eller test om de er ferdige ved å stikke en tannpirker i midten av muffinsen. Når det ikke er deig festet til den er de ferdige. Tøm de ut av formene med en gang. Serveres varme.

Utbytte: 12 porsjoner (1 muffin per porsjon).

Per porsjon: ca. 121 kalorier.

Honningpannekaker med grov hvete

- 125 g hvetekorn
- 1 ts bakepulver
- 1/4 ts salt
- 1/4 ts muskat
- 360 kjernemelk
- 2 egg
- 3 ss honning

Monter Grain Mill og fest den på mikseren. Still inn kvernen på den fineste innstillingen. Sett mikseren på hastighetstrinn 10 og mal hvetekornene opp i mikserbollen som er plassert under kvernen.

Ha bakepulver, salt og muskat i bollen; bland godt. Ha i de øvrige ingrediensene. Fest bollen og den flate vispen til mikseren. Sett mikseren på rørehastighet 2 og bland i ca. 15 sekunder. Stopp og skrap bollen. Sett mikseren på rørehastighet 2 og bland i ca. 15 sekunder, eller inntil røren er glatt.

Spray en takke eller en tung stekepanne med fett-spray. Varm opp takken/stekepannen til middels varme. Ha ca 80 mL røre (1/3 kopper) for hver pannekake på takken/stekepannen. Stek i 1 til 2 minutter, eller inntil du ser bobler på overflaten og kantene blir tørre. Vend pannekaken og stek i 1 til 2 minutter til, eller inntil de er gyldenbrune på undersiden.

Utbytte: 6 porsjoner (2 pannekaker per porsjon).

Per porsjon: ca. 170 kalorier.

Household KitchenAid™ Mikser tilbehørsgaranti

Garantiens varighet:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
To års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparaturløst når Grain Mill er brukt til andre foremål 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 SKADER.

Service-Senter

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

Ta kontakt med forhandleren som tilbehøret ble kjøpt hos, for å få navnet på nærmeste autoriserte KitchenAid-servicesenter.

ServiceCompaniet AS

Gladengveien 8
0661 Oslo
NORWAY
Tlf: +47 2389 7266
Fax: +47 2268 5400
Contact person: John K. Skaar

john@servicecompaniet.no

Kundeservice

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

www.KitchenAid.eu
www.KitchenAid.no



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrert varemerke som tilhører KitchenAid, USA.
™ Varemerke som tilhører KitchenAid, USA.
Formen på mikseren er et varemerke til KitchenAid, U.S.A.
© 2010. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjonene kan endres uten varsel.

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

MACINA CEREALI
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI
PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

MJÖLKVARN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE
RESULTATER

VILJAMYLLY
OPAS PARHAISIIN TULOCSIIN

KORNMØLLE
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN
LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Malli 5KGM
Viljamyllly
Tämä lisälaitte on suunniteltu
käytettäväksi kaikkien pöytämallisten
KitchenAid™ yleiskoneiden kanssa.

Sisällysluettelo

Tärkeät turvatoimenpiteet.....	3
Viljamylyn osat.....	4
Viljamylyn kokoaminen	4
Vinkkejä viljan jauhamiseen.....	5
Suosittelut viljalajit	6
Viljamylyn käyttö.....	7
Huolto ja puhdistus	7
Reseptejä	8
Pöytämallisten KitchenAid™ - yleiskoneiden osien takuu.....	9
Asiakaspalvelu.....	9
Huoltopisteet.....	9

Käyttäjän ja muiden henkilöiden turvallisuus on todella tärkeä asia.

Tässä käyttöoppaassa sekä laitteen pinnassa annetaan useita turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuuteen liittyvä varoitusmerkki.

Sen tarkoituksena on varoittaa hengenvaarasta tai mahdollisista henkilövahingoista.

Kaikkien turvaohjeiden edessä on varoitusmerkki ja sana VAARA tai VAROITUS. Ne tarkoittavat:



VAARA

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.



VAROITUS

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman tai henkilövahingon.

Kaikissa turvaohjeissa esitetään mahdollinen vaaratilanne, kuinka henkilövahinkojen vaaraa voidaan vähentää ja mitä tapahtuu, ellei ohjeita noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluu seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tämä laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuna lapset), joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana.
4. Lapsia on valvottava, jotta voidaan varmistaa, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
5. Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta aina kun laite ei ole käytössä, ennen kuin asennat tai poistat osan sekä ennen laitteen puhdistusta.
6. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Älä laita sormia tyhjennysaukkoon.
7. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai sähkö- ja mekaanisten toimintojen säätöä varten.
8. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
9. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
10. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
11. Älä anna laitteen virtajohdon koskettaa kuumiin pintoihin, esim. lieteen.
12. Tarkasta, ettei täyttösupilossa ole mitään asiaankuulumatonta.
13. Tutustu myös sekoittimen käsikirjassa Parhaat valmistusohjeet (OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN) annettuihin turvaohjeisiin.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Tuote on suunniteltu vain kotitalouskäyttöön.

Viljamyllyn osat

Tämä mylly on tarkoitettu vähän kosteutta ja rasvaa sisältävien jyvien jauhamiseen. Sellaisia ovat esimerkiksi vehnä, maissi, ruis, kaura, riisi, tattari, ohra ja hirssi.

Viljamyllyn runko (D) — toimii täyttösuppilona; se johtaa jyvät myllyyn jauhettaviksi

Jauhatusruuvi (B) — syöttää jyvät kiviä vasten

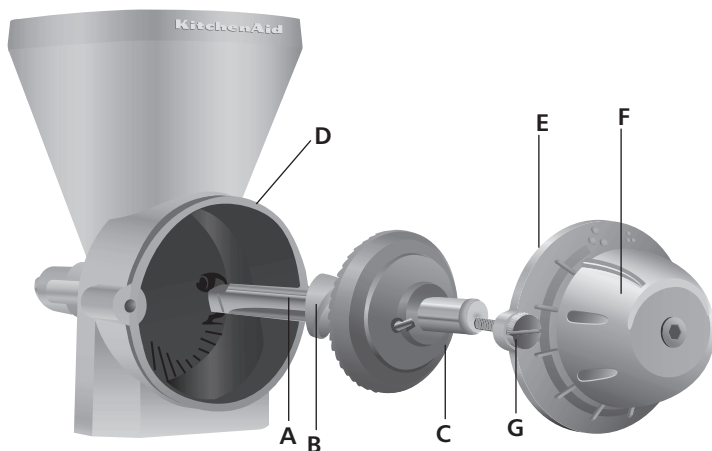
Irrotettavat jauhinkivet (C) — jauhavat jyvät jauhoksi

Säätönuppi (F) — säätää jauhatuksen karkeuden

Puhdistusharja — käytetään jauhinkivien ja muiden osien puhdistukseen käytön jälkeen.

HUOM: Älä upota viljamyllyä koskaan veteen tai muuhun nesteeseen. Älä pese astianpesukoneessa. Suositellut viljamyllyn puhdistustavat löytyvät osiosta "Huolto ja puhdistus".

HUOM: Viljamyllly on tarkoitettu vain vähän kosteutta ja rasvaa sisältävien jyvien jauhamiseen. Älä jauha myllyssä maapähkinöitä, kahvinpapuja, soijapapuja tai auringonkukan siemeniä. Niiden suuri rasva- tai kosteuspitoisuus voi vahingoittaa jauhatusmekanismia.



Viljamyllyn kokoaminen

HUOM: Tämän viljamyllyn jauhinkivet on käsitelty varastoimisen aikana mineraaliöljyllä ruostumisen ehkäisemiseksi. Ennen viljamyllyn käyttämistä pese öljy pois miedolla pesuaineella ja kuivaa huolellisesti. Jos ei öljyä poisteta, jauhinkivet jumiutuvat ja jauhaminen hidastuu. Lopetettuasi viljamyllyn käytön, seuraa "Huolto ja puhdistus" -osion ohjeita.

Viljamyllyn kokoaminen:

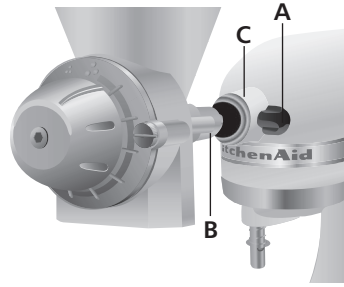
Työnnä lisälaitteen akseli (A) jauhatusruuvien (B) ja irrotettavien jauhinkivien (C) kanssa viljamyllyn runkoon (D). Kiinnitä etulaatta (E) ja säätönuppi (F) akselin etuosaan. Käännä ja tiukenna ruuveja (G).

Viljamylyn kokoaminen

Kiinnitys:

Ennen viljamylyn kiinnittämistä katkaise yleiskoneen virta (asento "0") ja irrota virtajohto.

1. Laitteessasi voi olla kaksi erilaista liittimen suojusta: käännä liittimen suojus ylös tai löysää lisälaitteen nuppi (A) kääntämällä sitä vastapäivään ja irrota lisälaitteen liittimen suojus.
2. Työnnä lisälaiteliittimen akselin suojus (B) lisälaiteliittimen kantaan (C) ja varmista, että vetoakseli sopii liittimen neliömäiseen kantaan. Kierrä lisälaitetta tarpeen mukaan edestakaisin. Kun lisälaite on oikeassa asennossa, laitteen akselin suojuksen kiinnitystappi sopii reunassa olevaan loveen.



3. Kiristä lisälaitteen nuppi (A), kunnes laite on tukevasti kiinni yleiskoneessa.

Vinkkejä viljan jauhamiseen

- Viljamylyllä jauhettu jauho on karkeampaa kuin kaupasta ostettu. Viljamyly jauhaa, ja jauhaja saa käyttöönsä koko jyvän ytimen; tehdasvalmisteisesta jauhosta on poistettu joitain jyvän osia ennen kuin se tuodaan markkinoille.
- Viljamylyn täyttösuppilossa olevia jyviä ei tarvitse painaa käsin eikä työkalujen avulla alaspäin. Liikkuva jauhatusruuvi syöttää jyviä jauhatuskivien väliin.
- Jos jauhat enemmän jauhoja kuin reseptissä pyydetään, voit säilyttää ylimääräiset jauhot jääkaapissa tai pakastimessa, jossa ne säilyvät tuoreina; tuotteessa ei ole säilytysaineita.
- Älä jauha kahvinpajuja viljamylyssä; niiden suuri rasvapitoisuus vaurioittaa jauhatusmekanismia. Kahvinpajuja voi jauhaa KitchenAid™ Artisan™ -myllyllä.
- Älä jauha paljon rasvaa sisältäviä pähkinöitä, kuten maapähkinöitä, auringonkukan siemeniä tai soijapajuja. Nämä voivat myös vahingoittaa jauhatusmekanismia.

Suosittelut viljalajit

KitchenAid™ -viljamylyssä voi jauhaa kaikkia näitä vähän kosteutta ja rasvaa sisältäviä jyviä:

Vehnä — Maailmassa kasvatetaan monia eri vehnätyyppejä. Kova, paljon proteiinia sisältävä vehnä luokitellaan yleensä parhaaksi leipäjauhoksi; kakuissa, pikkuleivissä ja muissa leivonnaisissa käytetään mieluummin pehmeitä vehnälajeja. Yleiskäyttöön tarkoitettu jauho on kovan ja pehmeän vehnän sekoitus.

Maissi — Hienoksi jauhettuna leivontaan, karkeammaksi jauhettuna ruoanlaittoon.

Ruis — Ruisleipään kannattaa ruisjauhojen lisäksi laittaa vehnää; ruisjauhossa ei yksistään ole tarpeeksi gluteiinia, jotta leipä kohoaisi kunnolla.

Kaura — Kaura tulee kuoria ennen jauhamista. Voit myös käyttää kaurahiutaleita. Kauran kuoret estävät jyvien tehokkaan syötön myllyyn. Useimmissa resepteissä voi vehnäjauhojen sekaan lisätä $\frac{1}{3}$ kaurajauhoja.

Riisi — Myllyssä voi jauhaa sekä valkoista että ruskeaa riisiä.

Tatar — Tatar tulee kuoria ennen jauhamista. Myllyssä voi jauhaa raakaa ja paahdettua tattaria.

Ohra — Ohra tulee kuoria ennen jauhamista.

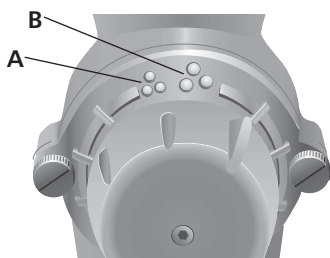
Hirssi — Hirssin paahtaminen vahvassa, kuivassa kasarissa ennen jauhamista antaa sille lisämakua. Sekoita jyviä paahtamisen aikana.

Lisätietoa viljoista saa terveyskaupoista.

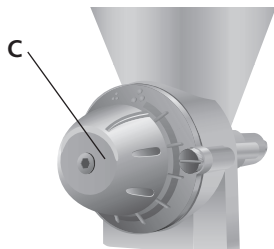
Viljamyllyn käyttö

Käyttö:

Huomaa jauhatusmerkinnät säätimen päällä. Hienoin jauhatuskarkeus osoitetaan symbolilla "A". Karkein jauhatusaste osoitetaan symbolilla "B". Jokainen säätimen pykälä edustaa jauhatuskarkeutta.



1. Valitse hienoin jauhatuskarkeus kääntämällä säätönuppia (C) myötäpäivään hienoimman jauhatusasteen (A) kohdalle. Käännä säätönuppia välittömästi kaksi pykälää taaksepäin.



2. Laita jyvät täyttösuppiloon.
 3. Kun jyvät ovat myllyssä, aloita jauhaminen nopeudella 10.
- HUOM:** Jos jauhatus on säädetty liian hienolle, käännä säätönuppia vastapäivään, kunnes jauho on sopivan karkeaa.
4. Lisää jyviä täyttösuppiloon, kunnes mylly on jauhanut tarpeellisen määrän jauhoa.

HUOM: Älä jauha enempää kuin 1250 grammaa jauhoja kerrallaan; myllyn liikakäyttö voi vaurioittaa sitä. Jauhettuasi 1250 grammaa jauhoja, anna yleiskoneen jäähtyä ainakin 45 minuuttia, ennen kuin käytät sitä seuraavan kerran.

Huolto ja puhdistus

Puhdistus:

Puhdista jauhinkivet ja muut osat myllyn mukana tulleella harjalla. Myllyä ei tarvitse puhdistaa joka käytön jälkeen, mutta se tulisi harjata eri viljalajien välillä. Jauhinkivien uurteet voi tarvittaessa puhdistaa hammastikulla.

TÄRKEÄÄ: Älä pese viljamyllyä äläkä mitään sen osaa astianpesukoneessa.

Jos viljamyllly tarvitsee pesua, pese se käsin miedolla pesuaineella ja lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti pyyhkeellä. Anna kuivua kunnolla. Kasaa mylly vasta seuraavaa käyttökertaa varten. Jos jauhinkivet eivät ole täysin kuivia, ne voivat tukkia myllyn.

Jos myllyä aiotaan varastoida jonkin aikaa, jauhinkiviin kannattaa hieroa kevyesti mineraaliöljyä. Pese mineraaliöljy kivistä yllä mainitulla tavalla ennen seuraavaa käyttökertaa.

Jalapeño-maissimuffinsit

- 125 g maissia
94 g vehnänjyvän ytimiä
1 rkl kohotusainetta
1/2 2 tl suolaa
240 mL kevytmaitoa
60 mL öljyä
3 rkl hunajaa
1 muna
2 rkl lohkoituja jalapeño paprikoita (pitkiä, vihreitä, miedon makuisia purkkipaprikoita)

Kokoa viljamylyllä ja kiinnitä se yleiskoneeseen. Sääda mylly hienoimmalle jauhatussäädölle ja sitten kaksi pykälää taaksepäin. Käynnistä mylly ja jauha maissi nopeudella 10 myllyn alla olevaan kulhoon. Vehnänjyvän ytimet: sääda mylly hienoimmalle jauhatussäädölle ja käänna säätönuppia 1 pykälä taaksepäin.

Lisää kohotusainetta ja suolaa kulhoon, sekoita hyvin. Lisää loput ainekset. Kiinnitä kulho ja vatkain yleiskoneeseen. Käynnistä yleiskone ja sekoita nopeudella 1 (sekoitusnopeus) noin 15 sekuntia. Lopeta ja kaavi kulho.

Lusikoi taikinaa voidelluille muffinsipelleille. (älä käytä paperivuokia.) Paista 190°C-asteessa 15 - 18 minuuttia tai siihen asti, kunnes muffinsin keskelle pistetty hammastikku tulee puhtaana ulos. Poista pelleiltä välittömästi. Tarjoile lämpiminä.

Taikinasta tulee 12 muffinsia (annos: 1 muffinsi).

Annoksessa on noin 121 kaloria.

Hunajaiset kokojyväpannakakut

- 125 g vehnänjyvän ytimiä
1 tl leivinsoodaa
1/4 tl suolaa
1/4 tl muskottipähkinää
360 mL piimää
2 munaa
3 tl hunajaa

Kokoa viljamylyllä ja kiinnitä se yleiskoneeseen. Sääda mylly hienoimmalle jauhatussäädölle. Jauha vehnänjyvän ytimet myllyssä 10-säädöllä alla olevaan kulhoon. Lisää kulhoon leivinsoodaa, suolaa ja muskottipähkinää, sekoita hyvin. Lisää loput ainekset.

Kiinnitä kulho ja vatkain yleiskoneeseen. Käynnistä kone ja sekoita 2-säädöllä noin 15 sekuntia. Lopeta ja kaavi kulho. Käynnistä yleiskone 2-säädöllä ja sekoita pehmeäksi, noin 15 sekuntia. Suihkuta paistinpannulle tai vahvaan kasariin paistorasvaa. Kuumenna paistinpannu keskikuumaksi. Kaada pannulle noin 80 mL taikinaa jokaista pannukakkua varten. Paista 1 - 2 minuuttia, kunnes pinnalle ja reunoille ilmestyvät kuplat ovat kuivia. Käänna pannukakut ja paista niitä vielä 1 - 2 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita alta.

Taikina riittää 6 annokseen (2 pannukakkua per annos).

Annoksessa on noin 170 kaloria.

Pöytämallisten KitchenAid™ - yleiskoneiden osien takuu

Takuuaika:	KitchenAid-yhtiö korvaa:	KitchenAid Ei korvaa:
Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Vaihto-osat sekä työn laatuun ja materiaaliin liittyvät korjauskustannukset. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjausta, jos lisälaitetta on käytetty muuhun kuin normaaliin kotitalouksissa suoritettavaan ruoan valmistamiseen. B. Vikoja, jotka johtuvat ulkopuolisesta syystä, muutoksista, väärästä käytöstä tai asennuksesta/ käytöstä, joka ei ole paikallisten sähkömääräysten mukaista.

KITCHENAID -YHTIÖ EI OTA MITÄÄN VASTUUTA VAHINGOISTA.

Huoltoliikkeet

Kaikki huoltotyöt tulee teettää lähimmässä valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.

Ota yhteys laitteen myyjään, jolta saat lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Suomessa:

Kodinkonehuolto Tauno Korhonen
Kumpulantie 1
00520 Helsinki
09 - 495903
kodinkonehuolto@
kkhtaunokorhonen.fi

Asiakaspalvelu

www.KitchenAid.fi
www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Rekisteröity tavaramerkki KitchenAid, U.S.A.
Pötämällisen yleiskoneen ® rekisteröity tavaramerkki KitchenAid, U.S.A.
© 2010. Kaikki oikeudet pidätetään.

Tekniset tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGNISSE

MACINA CEREALI
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI
PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

MJÖLKVARN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE
RESULTATER

VILJAMYLLY
OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

KORNMØLLE
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN
LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Model 5KGM
Kornmølle
Tilbehør til alle KitchenAid™ Mixer.

Indhold

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	3
Kornmøllens dele	4
Sådan samles møllen	4
Montering af kornmøllen	5
Tips om at male korn	5
Anbefalede kornsorter og -typer	6
Sådan anvendes kornmøllen	7
Rengøring og vedligeholdelse	7
Opskrifter	8
Garanti på tilbehør til KitchenAid™ Mixer til husholdningsbrug	9
Servicecentre	9
Kundeservice	9

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 markeret 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.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem.
2. Mixeren må aldrig komme i vand eller anden væske pga fare for elektrisk stød.
3. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem.
4. Hold børn under opsyn og ikke lade dem lege med apparatet.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når der på- eller afmonteres tilbehør, under rengøring eller når maskinen ikke er i brug.
6. Undgå direkte berøring med bevægelige dele. Hold fingrene væk fra åbningerne.
7. 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 servicenter.
8. Brug af andet tilbehør end det, der anbefales eller sælges af KitchenAid, kan medføre brand, stød eller skade.
9. Mixeren må ikke anvendes udendørs.
10. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet.
11. Lad ikke ledningen komme i kontakt med meget varme overflader, f.eks. på komfuret.
12. Kontroller at Kornmøllens tragt er tom, inden den tages i brug.
13. Se også vigtige sikkerhedsforskrifter som findes i hæftet med „Sådan får du de bedste resultater“, der fulgte med køkkenmaskinen.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

**Dette produkt er kun beregnet til
husholdningsbrug.**

Kornmøllens dele

Dette tilbehør er beregnet til at male ikke-olieholdige kornsorter med lavt vandindhold, f.eks. hvede, majs, rug, havre, ris, boghvede, byg og hirse.

Møllens hoveddel (D) — bruges som tragt; leder kornet ned til kværnstenen

Snegl (B) — driver møllen

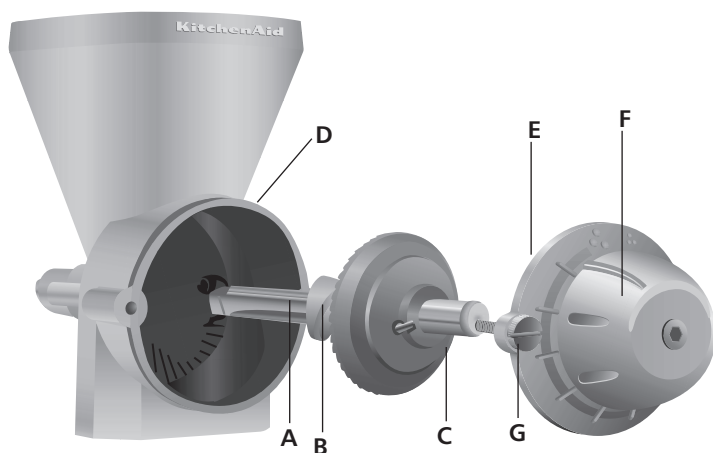
Bevægelig kværnsten (C) — maler kornet til mel

Indstillingsknap (F) — justerer meleets grovhed

Rensbørste — bruges til at rense kværnsten og møllens andre dele efter brug.

BEMÆRK: Møllen må aldrig lægges i vand eller anden væske. Må aldrig komme i opvaskemaskinen. Vedr. anbefalede fremgangsmåder ved rengøring, se under "Rengøring og vedligeholdelse".

BEMÆRK: Møllen er kun beregnet til at male ikke-olieholdige kornsorter med lavt vandindhold. Mal ikke jordnødder, kaffebønner, sojabønner eller solsikkekerner i kværnen; det høje olie- eller vandindhold kan beskadige kværneværket.



Sådan samles møllen

BEMÆRK: Kværnstenene i kornmøllen er let indfedtet i mineralisk olie for at hindre, at de rustner under opbevaring. Inden kværnen tages i brug vaskes olien af med mildt opvaskemiddel, og stenene aftørres grundigt. Hvis olien ikke fjernes, 'pakker' kværnstenene, så møllen arbejder langsommere. Efter brugen følges vejledningen under "Rengøring og vedligeholdelse".

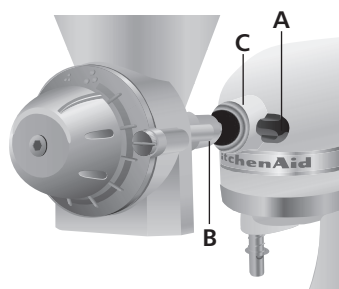
Samling af kværn:

Sæt møllens drivaksel (A) ind i møllens hoveddel (D) sammen med sneglen (B) og kværnstenen (C). Monter frontpladen (E) med indstillingsknappen (F) på akslens forreste ende. Sæt skruerne (G) i og stram dem til.

Montering af kornmøllen

Sluk for Mixeren inden møllen monteres og tag stikket ud af kontakten.

1. Alt efter type Mixer vippes enten det hængslede låg op eller tilbehørsknappen (A) løsnes ved at dreje den mod uret og fjerne dækslet over navet.
2. Sæt møllens akselhus (B) i navhullet (C) og pas på, at drivakslen sidder præcist i det firkantede navhul. Drej eventuelt møllen lidt frem og tilbage. Når den er rigtigt sat på, passer stiften på akselhuset i hakket i navhullets kant.



3. Stram tilbehørsknappen (A), til møllen sidder helt fast på Mixeren.

Tips om at male korn

- Når du maler mel med møllen, bliver det grovere end almindeligt købemel. Når du bruger møllen, får du nemlig alle skaldelene med. Normalt har det mel, som du kan købe i forretningerne fået frasorteret skaldede, inden det sendes på markedet.
- Pres aldrig kornet ned i tragten. Når sneglen drejer rundt, transporterer den kornet hen til kværnstenene.
- En kop korn giver mellem 156 g og 188 g mel.
- En kop havre giver 110 g mel.
- Evt. overskydende mel skal opbevares i køleskabet eller i fryseren for at undgå, at det bliver harskt, da melet ikke indeholder konserveringsstoffer.
- Mal ikke kaffebønner i møllen; det høje olieindhold kan beskade kværneværket. Kaffebønner kan males med KitchenAid™ Artisan™ kaffekværnen.
- Mal ikke kornsorter eller nødder, der indeholder olie eller har højt vandindhold, f.eks. jordnødder, solsikkekerner og sojabønner. De kan ligeledes skade kværneværket.

Anbefalede kornsorter og -typer

Alle de følgende kornsorter uden olieindhold og med lavt vandindhold kan males i KitchenAid™ kornmølle:

Hvede — Der dyrkes mange forskellige slags hvede. Normalt regner man hård hvede (durum) med højt proteinindhold for at være bedst egnet til brødbagning; bløde hvedesorter foretrækkes til formkager, småkager og andet bagværk. Man kan lave sin egen melblanding ved at ved at blande hårde og bløde hvedesorter.

Majs — Males fint til bagning og groft til majsgrød/polenta.

Rug — Kombiner rug- og hvedemel for at få det mest velegnede mel til rugbrød; rug indeholder for lidt gluten til at kunne hæve ordentligt.

Havre — Havre skal afskalles før det males til mel, eller man kan evt. bruge havregryn. Hvis der er avner på havren, bliver kornet ikke ført rigtigt ind mellem kværnstenene.

Ris — Både hvide og brune ris er nemme at male.

Boghvede — Boghvede skal helst afskalles, inden den males. Både rå og ristet boghvede er velegnet til at male.

Byg — Byg skal helst afskalles, inden den males.

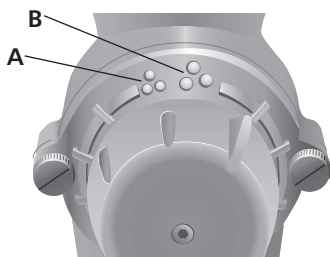
Hirse — Inden hirsens males, ristes den på en tykbundet, tør pande for at fremhæve den helt specielle smag i de meget små korn. Rør konstant rundt, så de ikke brænder på.

Du kan få mere at vide om kornsorter i den lokale helsekostforretning.

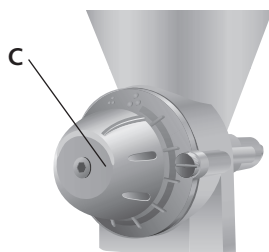
Sådan anvendes kornmøllen

Brug:

Bemærk symbolerne øverst på skiven. Symbolet for fintmalet (A) viser den fineste maling af melet som kornmøllen kan indstilles til. Symbolet for groftmalet (B) viser den groveste maling af melet. Hvert hak i skiven markerer en ændring af melets formalingsgrad.



1. Vælg fineste formalingsgrad ved at dreje indstillingsknappen (C) med uret hen på symbolet for fintmalet (A), og drej straks indstillingsknappen 2 hak tilbage.



2. Hæld korn i tragten.
3. Start Mixeren og sæt den på trin 10.

BEMÆRK: Hvis melet bliver for fintmalet, drejes indstillingsknappen mod uret, ét hak ad gangen, til formalingsgraden er passende.

4. Fortsæt med at hælde korn i tragten, til den ønskede melmængde er malet.

BEMÆRK: Mal højst 1250 g (10 kopper) mel ad gangen; ellers kan røremaskinen blive overbelastet. Når der er malet 1250 g (10 kopper) mel, skal maskinen have lov til at køle af i mindst 45 minutter, før den bruges igen.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring:

Rens kværnsten og andre dele af kornmøllen med den medfølgende børste. Det er ikke altid nødvendigt at rengøre kornmøllen efter brug, men man bør børste den af, når man skifter kornsart. Rillerne i kværnstenene kan eventuelt renses med en tandstik.

VIGTIGT: Kornmøllen og dens enkelte dele må ikke vaskes i opvaskemaskine.

Hvis det er nødvendigt at vaske kornmøllen, skal den vaskes i hånden, i varmt vand tilsat et mildt opvaskemiddel. Tør den grundigt af med et viskestykke. Lad den lufttørre. Saml først kornmøllen næste gang den skal bruges. Hvis kværnstenene ikke er helt tørre, kan kornet sætte sig fast.

Hvis kornmøllen ikke skal anvendes i en længere periode, indfedtes kværnstenene let med mineralsk olie. Når den skal bruges næste gang, skal man huske at fjerne olien ved at vaske kværnstenene i hånden som beskrevet i ovenstående afsnit.

Majsmuffins med jalapeño

- 125 g majs
- 94 g hvedekerner
- 1 spsk. bagepulver
- 1/2 tsk. Salt
- 2,4 dl letmælk
- 0,6 dl olie
- 3 spsk. honning
- 1 æg
- 2 spsk. jalapeño-pebre i tern, fra dåse (lange, grønne milde peberfruger)

Saml kornmøllen, og sæt den på Mixeren. Sæt kornmøllen på fineste formalingsgrad, og drej derefter knappen 2 hak tilbage. Sæt Mixeren på trin 10, og mal majsene ned i røreskålen, som er placeret under kornmøllen. Gør det samme med hvedekernerne, hvor kornmøllen skal stå på fineste formalingsgrad, og knappen skal drejes et hak tilbage.

Tilsæt bagepulver og salt til melet i skålen; bland godt. Tilsæt resten af ingredienserne. Sæt skålen og æltekrogen på Mixeren. Sæt Mixeren på rørehastighed (trin 1) og lad maskinen køre i ca. 15 sekunder. Stop og skrab skålen. Sæt Mixeren på rørehastighed (trin 1) og lad maskinen køre i ca. 15 sekunder.

Med en ske fordeles dejen i smurte muffinsforme. (Brug ikke papirsforme). De bages ved 190° C i 15-18 minutter, eller til der ikke hænger dej ved, når man stikker en tandstikker midt ind i kagen. Tag straks kagerne ud af formene. Serveres varme.

Mængde: 12 portioner (à 1 stk.)

Energiindhold pr. portion: Ca. 121 kalorier.

Fuldkornspandekager med honning

- 125 g hvedekerner
- 1 tsk. tvekulsurt natron
- 1/4 tsk. salt
- 1/4 tsk. muskat
- 3,6 dl kærnemælk
- 2 æg
- 3 spsk. honning

Saml kornmøllen og sæt den på Mixeren. Sæt kornmøllen på fineste formalingsgrad. Placer røreskålen under kornmøllen og sæt Mixeren på trin 10 og mal hvedekernerne.

Tilsæt natron, salt og muskat til melet i skålen; bland godt. Tilsæt resten af ingredienserne. Sæt skålen og æltekrogen på Mixeren. Sæt Mixeren på trin 2 og lad maskinen køre i ca. 15 sekunder. Stop og skrab skålen. Sæt Mixeren på trin 2 og lad maskinen køre i ca. 15 sekunder, eller til dejen er jævn.

Kom lidt fedtstof på panden. Varm panden op til middel varme. Hæld ca. 0,8 dl dej (1/3 kop) på panden til hver pandekage. Bag 1-2 minutter, eller til dejen bobler på overfladen, og kanterne bliver tørre. Vend dem og bag dem 1-2 minutter mere, eller til de er gyldenbrune på undersiden.

Mængde: 6 portioner (à 2 pandekager).

Energiindhold pr. portion: Ca. 170 kalorier.

Garanti på tilbehør til KitchenAid™ Mixer til husholdningsbrug

Garantiens varighed:	KitchenAid dækker:	KitchenAid dækker ikke:
To års fuld garanti fra købsdatoen.	Udskiftningsdele og arbejds løn ved reparation for at rette mangler i materialer eller forarbejdning. Service Skal udføres på et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer hvis kornkværnen bruges til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader som følge af uheld/ulykker, ændringer, forkert brug, misbrug, eller installation/ betjening i modstrid med det gældende lokale stærkstrømsreglement.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Al 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:
C.J.HVIDEVARESERVICE APS
Thorndahlsvej 11
9200 AALBORG SV
Tel: 98 18 89 12

www.cjhvidevareservice.dk

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S: Smedeland 11
2600 GLOSTRUP

Tlf.: 70 20 52 22

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Varemærke tilhørende KitchenAid, USA.

™ Varemærke KitchenAid, USA.

Mixer design er beskyttet af et varemærke KitchenAid, U.S.A.

© 2010. Alle rettigheder forbeholdes.

Specifikationer kan ændres uden varsel.

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

MACINA CEREALI
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI
PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

MJÖLKVARN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE
RESULTATER

VILJAMYLLY
OPAS PARHAISIIN TULOCSIIN

KORNMØLLE
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN
LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Modelo 5KGM
Moinho de cereais
Concebido exclusivamente para
utilização com todas as batedeiras
domésticas KitchenAid™

Índice

Instruções de Segurança Importantes	3
Acessório de moagem	4
Montagem do moinho	4
Dicas para moagem de grãos	5
Grãos sugeridos.....	6
Utilização do moinho	7
Cuidados e limpeza.....	7
Receitas	8
Garantia do acessório da batedeira doméstica KitchenAid™	9
Centros de Assistência	9
Serviço ao Cliente	9

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

Pode morrer ou ficar seriamente ferido se não seguir imediatamente estas 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.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de aparelhos eléctricos exige que sejam sempre respeitadas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Ler todas as instruções.
2. Para se proteger do risco de choque eléctrico, não coloque a batedeira em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
4. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
5. Desligue a batedeira da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
6. Evitar tocar nas peças em movimento. Mantenha os dedos afastados da abertura de descarga.
7. Não coloque a batedeira a funcionar com um cabo eléctrico ou ficha danificados ou após avarias da batedeira, após cair ou ficar de alguma forma danificado. Dirija-se a um Centro de Assistência Autorizada para que a batedeira seja inspeccionada ou reparada.
8. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.
9. Não utilize a batedeira no exterior.
10. Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda de uma mesa ou balcão.
11. Não deixe o cabo entrar em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
12. Verifique a presença de objectos estranhos no orifício antes de utilizar.
13. Consulte também as Instruções de Segurança Importantes incluídas na GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS de batedeiras.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este produto foi concebido apenas para uso doméstico.

Acessório de moagem

O seguinte acessório foi concebido para moagem de grãos não oleosos de baixa humidade, como trigo, milho, centeio, aveia, arroz, trigo serraceno, cevada e milhete.

Corpo do Moinho (D) — serve como uma entrada; guia as sementes para a pá de moagem

Sem-fim de moagem (B) — comando a acção de moagem

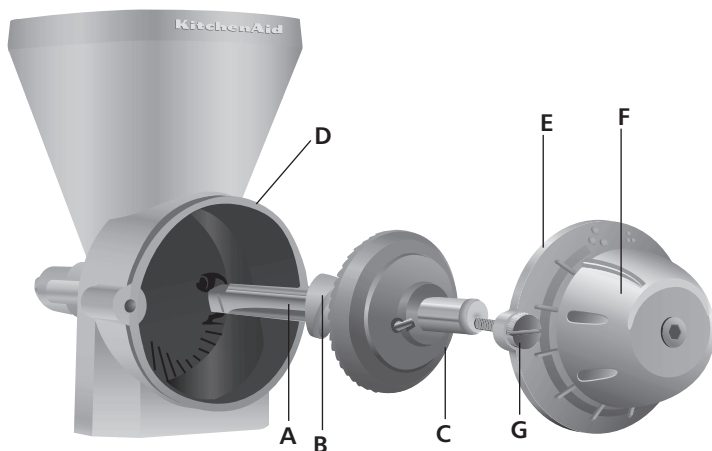
Pá móvel (C) — mói as sementes em farinha

Botão de ajuste (F) — ajusta o grau de moagem

Escova de limpeza — use para limpar as pás e outras peças de moagem após utilização.

NOTA: Nunca imirja o moinho em água ou noutro líquido. Nunca coloque numa máquina de lavar louça. Para métodos de limpeza recomendados, consulte a secção “Cuidados e Limpeza”.

NOTA: O moinho é concebido para moer apenas grãos de baixa humidade não oleosos. Não moa amendoins, grãos de café, soja, ou sementes de girassol no moinho; o seu conteúdo ou alta humidade podem danificar o mecanismo de moagem.



Montagem do moinho

NOTA: As pás de moagem desta unidade foram ligeiramente cobertas com óleo mineral para ajudar a prevenir a ferrugem durante o armazenamento. Antes de utilizar o moinho, limpe o óleo com um detergente diluído e seque bem. Se não retirar o óleo, as pás ficarão obstruídas e a acção de moagem abranda. Após a utilização do moinho, siga a secção “Cuidados e limpeza”.

Para montar:

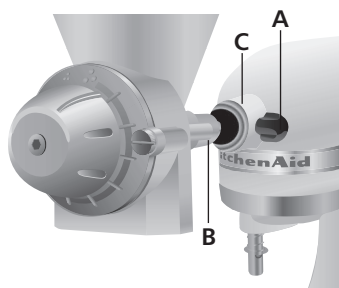
Introduza o veio de potência do acessório (A) com o sem-fim de moagem (B) e pás móveis (C) no corpo do moinho (D). Monte o prato frontal (E) com o botão de ajuste (F) na parte da frente do veio. Rode e aperte os parafusos (G).

Montagem do moinho

A montagem:

Antes de conectar o moinho, desligue e tire a ficha da bateadeira.

1. Dependendo do tipo de eixo que tiver, abra a tampa articulada ou desaperte o botão do acessório (A), rodando-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio e retire a tampa do acessório.
2. Introduza a caixa do veio do acessório (B) no eixo do acessório (C), certificando-se de que os veios de tracção encaixam no entalhe quadrado do veio. Rode o acessório para a frente e para trás, se for necessário. Quando o acessório estiver na posição apropriada, o pino da caixa do acessório encaixa na ranhura da margem do eixo.



3. Aperte o botão do acessório (A) até a unidade ficar completamente fixada à bateadeira.

Dicas para moagem de grãos

- A farinha moída no aparelho tem uma textura mais grosseira do que a da comercialmente disponível. O moinho mói, e fica com todas as partes da baga; os moinhos comerciais peneiram algumas partes da baga antes de comercializar a farinha.
- Não é necessário comprimir o grão na boca do moinho com as mãos ou qualquer utensílio. O sem-fim em movimento no moinho leva o grão às pás de moagem.
- Uma chávena de grão dá cerca de 156 g a 188 g de farinha.
- Uma chávena de aveia dá 110 g de farinha.
- Se moer mais farinha do que a necessária para a receita, guarde-a no frigorífico ou congelador para prevenir o ranço, já que este produto não tem conservantes.
- Não moa grãos de café no moinho; o seu elevado conteúdo de óleo pode danificar o mecanismo de moagem. Grãos de café podem ser moídos com o moinho de café KitchenAid™ Artisan™.
- Não moa grãos ou nozes com grande conteúdo de humidade ou óleo, como amendoins, sementes de girassol e soja. Estes podem danificar o mecanismo de moagem.

Grãos sugeridos

Todos estes grãos de baixa humidade não oleosos podem ser triturados no moinho KitchenAid™ Grain Mill:

Trigo — Muitos tipos diferentes de trigo crescem pelo mundo fora. O trigo rijo, com uma grande percentagem de proteína, é geralmente considerado o melhor para farinha de pão; trigos moles são preferidos para bolos, biscoitos, e outros produtos. Misture trigo mole e duro para farinha multiusos.

Milho — Moa fino para massa, grosseiro para uma polpa macia para refeição.

Centeio — Combine farinha de centeio com a de trigo para bons resultados com pão de centeio; o centeio não tem glúten suficiente para uma boa elevação.

Aveia — A aveia deve ser purificada antes de ser moída em farinha, ou use aveia enrolada. A purificação da aveia impede a alimentação adequada de grão às pás de moagem. Na maior parte das receitas, pode substituir farinha de aveia até $\frac{1}{3}$ de toda a farinha de uso geral.

Arroz — Tanto o arroz branco como o integral moem bem.

Trigo serraceno — O trigo serraceno deve ser purificado antes da moagem para obter melhores resultados. O trigo serraceno cru e tirrado mói bem.

Cevada — Para melhores resultados, a cevada deve ser purificada antes da moagem.

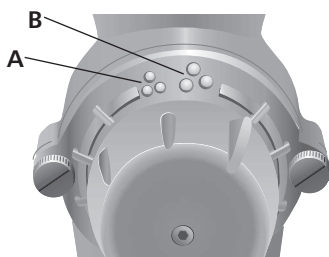
Milhete — Antes de moer, toste o milhete numa frigideira pesada e seca para realçar o seu sabor único deste grão pequeno. Mexa constantemente para evitar queimar.

A sua loja de alimentos saudáveis pode dar mais informação sobre grãos.

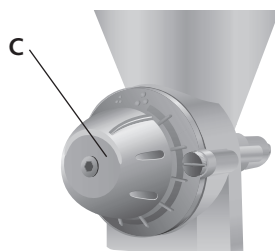
Utilização do moinho

Para Usar:

Preste atenção aos símbolos de moagem no topo do mostrador. O símbolo Moagem Fina (A) indica a definição de moagem mais fina. O símbolo de Moagem Grosseira (B) indica a definição para moagem mais grosseira. Cada ranhura do mostrador representa uma definição de moagem.



1. Selecione a definição de moagem mais fina rodando o botão de ajuste (C) no sentido dos ponteiros do relógio para o símbolo de Moagem Fina (A). Regule imediatamente o botão de ajuste 2 ranhuras para trás.



2. Encha a entrada com grão.
3. Assim que o grão foi posto, arranque o moinho com a velocidade 10.

NOTA: Se a moagem ficar muito fina, rode o botão de ajuste no sentido contrário aos ponteiros do relógio, uma ranhura de cada vez, até que o grau de grossura desejado seja atingido.

4. Continue a colocar grão no funil até a quantidade desejada de grão ser moída.

NOTA: Não moa mais de 1250 g (10 chávenas) de farinha de cada vez; pode danificar a batedeira. Após moer 1250 g (10 chávenas) de farinha, deixe a batedeira arrefecer pelo menos 45 minutos antes de a voltar a usar.

Cuidados e limpeza

Para limpar:

Limpe as pás e outras peças do moinho com a escova fornecida. O moinho não precisa necessariamente de ser limpo após cada utilização, mas deve ser escovado quando trocar de tipos de grão. Se for necessário, pode-se usar um palito para limpar as ranhuras das pás.

IMPORTANTE: Não lave o moinho ou alguma das suas partes numa máquina de lavar louça.

Se o moinho tiver que ser lavado, lave-o à mão com detergente suave e água quente. Seque bem com uma toalha. Deixe secar ao ar. Não volte a montar até à próxima utilização. Se as pás não estiverem completamente secas, o grão pode entupir o moinho.

Se a unidade tiver que ser guardada por muito tempo, cubra levemente as pás com óleo mineral. Antes da próxima utilização, lave à mão como indicado acima para remover o óleo mineral.

Bolinhos de milho picantes

- 125 g milho
- 94 g de bagas de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
- 240 mL leite magro
- 60 mL óleo
- 3 colheres de sopa de mel
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de jalapeño de lata laminados pimentos (verdes compridos não picantes)

Monte o moinho na batedeira. Coloque a definição de moagem mais fina e, em seguida, rode o botão de ajuste 2 ranhuras para trás. Regule a batedeira para a velocidade 10 e moa o milho no copo misturador colocado abaixo do moinho. Repita com as bagas de trigo depois de regular o moinho para a definição de moagem mais fina e roda o botão 1 ranhura para trás.

Junte fermento e sal no misturador; mexa bem. Junte os ingredientes restantes. Monte o copo e pá plana na batedeira. Ligue a batedeira para a Velocidade de Mistura (velocidade 1) e mexa durante 15 segundos. Pare e rape o copo. Ponha a batedeira na Velocidade de Misturar (velocidade 1) e mexa durante 15 segundos.

Encha de massa formas de muffin untadas. (Não use revestimento de formas.) Coza a 190° C durante 15 a 18 minutos, ou até um palito posto no centro ficar limpo. Retire das formas imediatamente. Sirva quente.

Dose: 12 unidades (1 muffin por porção).

Por porção: Cerca de 121 cal.

Panquecas de mel e trigo integral

- 125 g de bagas de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato
- $\frac{1}{4}$ colher de chá de sal
- $\frac{1}{4}$ colher de chá de noz moscada
- 360 mL soro de leite
- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de mel

Monte o moinho na batedeira. Regule o moinho para a velocidade mais fina. Regule a batedeira para a velocidade 10 e moa as bagas de trigo no copo da batedeira abaixo do moinho.

Junte bicarbonato, sal, e noz moscada no copo; mexa bem. Junte os ingredientes restantes. Monte o copo e batedeira plana na batedeira. Regule a batedeira para a velocidade 2 e mexa durante 15 segundos. Pare e rape o copo. Regule a batedeira para a velocidade 2 e mexa cerca de 15 segundos ou até ficar suave.

Aspirja uma forma redonda ou frigideira pesada com spray anti-aderente. Aqueça a frigideira em fogo médio-alto. Deite cerca de 80 mL de massa ($\frac{1}{3}$ copo) para cada panqueca na frigideira. Cozinhe 1 a 2 minutos, ou até se formarem bolhas na superfície e as margens ficarem secas. Vire e cozinhe cerca de 1 a 2 minutos mais, ou até ficar dourado na parte inferior.

Dose: 6 porções (2 panquecas por porção).

Por porção: Cerca 170 cal.

Garantia do acessório da bateadeira doméstica KitchenAid™

Duração da Garantia:	A KitchenAid pagará:	KitchenAid não pagará:
Europa & Austrália: Dois anos de garantia total a partir da data de compra. Outros: Um ano de garantia total desde data de compra.	Troca de peças e custos de mão de obra para corrigir defeitos de materiais ou fabrico. O serviço deve ser fornecido por um Centro KitchenAid de serviço autorizado.	A. Reparações quando o moinho foi usado para operações além das normais na preparação de comida em casa. B. Danos resultantes de acidente, alterações, mau uso, abuso, ou instalação/funcionamento em discordância com 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 a unidade foi adquirida para obter o nome do Centro de Assistência Pós-Venda Autorizado da KitchenAid mais próximo.

Em Portugal:
LUSOMAX LDA.
Av. Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica Aboboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel: +351/214 101 006
Fax: +351/214 107 837

Serviço ao Cliente

Em Portugal: LUSOMAX LDA.
Av. Salgueiro Maia, 949
Edifício Matesica Aboboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA

Tel: +351/214 101 006
Fax: +351/214 107 837
comercial@lusomax.pt

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marca Registada da KitchenAid, U.S.A.

™ Marca Comercial da KitchenAid, U.S.A.

A forma da bateadeira é marca registada de KitchenAid, E.U.A.

© 2010. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGNISSE

MACINA CEREALI
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI
PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

MJÖLKVARN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE
RESULTATER

VILJAMYLLY
OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

KORNMØLLE
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN
LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Gerð 5KGM
Kornkvörn
Sérstaklega hönnuð til notkunar
með öllum KitchenAid™ stand-
hrærivélum.

Efnisyfirlit

Mikilvæg öryggisatriði.....	3
Kornkvörn.....	4
Kornkvörnin sett saman.....	4
Kornkvörnin uppsetning.....	5
Ráðleggingar við kornmölun.....	5
Korntegundir sem hægt er að nota.....	6
Kornkvörnin notuð.....	7
Umhirða og hreinsun.....	7
Uppskriftir.....	8
Household KitchenAid™ ábyrgð á aukahlutum í Evrópa.....	9
Þjónustumiðstöðvar.....	9
Þjónusta við viðskiptavini.....	9

Öryggi þitt og annarra er mjög mikilvægt.

Við höfum sett mörg mikilvæg öryggisfyrirmæli í þessa handbók og á blandarann þinn. Alltaf skal lesa öll öryggisfyrirmæli og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörðunartákn.

Þetta tákn varar þig við hugsanlegum hættum sem geta deytt eða meitt þig og aðra.

Öllum öryggisviðvörðunartáknum fylgja öryggisfyrirmæli, ásamt orðunum „HÆTTA“ eða „AÐVÖRUN“. Þessi orð merkja:

! HÆTTA

Þú getur slasast alvarlega eða jafnvel dáðið, ef þú fylgir ekki þegar í stað leiðbeiningum frá fyrstu notkun.

! VIÐVÖRUN

Þú getur slasast alvarlega, eða jafnvel dáðið, ef þú fylgir ekki leiðbeiningum.

Öll öryggisfyrirmælin segja þér hver hættan getur verið. Þau segja þér hvernig draga á úr hættu á meiðslum, og segja þér hvað getur gerst ef leiðbeiningum er ekki fylgt.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Við notkun rafmagnstækja á alltaf að gera grundvallar varúðarráðstafanir þ.á.m. eftirfarandi:

1. Lestu allar leiðbeiningar.
2. Aldrei má setja hrærivélina í vatn eða annan vökva því það getur valdið raflosti.
3. Ekki er ætlast til að fólk (þar með talin börn) með minni líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, noti þetta tæki, nema einhver, sem ber ábyrgð á öryggi þess, hafi eftirlit með því eða geti veitt leiðbeiningar varðandi notkun tækisins.
4. Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
5. Takið hrærivélina alltaf úr sambandi þegar hún er ekki í notkun, þegar aukahlutir eru settir á eða teknir af henni og áður en hún er hreinsuð.
6. Forðist að snerta hluti sem hreyfast. Haltu fingrum frá úttaksopi.
7. Notið ekki hrærivélina ef snúran eða innstungan eru skemmd, eftir að vélin bilar eða hún hefur dottið eða skemmst á einhvern hátt. Farðu með hrærivélina til næsta viðurkenndu KitchenAid þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar, eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
8. Notkun aukabúnaðar sem KitchenAid hvorki mælir með né selur getur valdið eldsvoða, raflosti eða slysi.
9. Notið hrærivélina ekki utanhúss.
10. Látið snúruna ekki hanga yfir borðkant.
11. Ekki láta snúruna snerta heitt yfirborð, t.d. eldavélarhelli.
12. Athugaðu hvort aðskotahlutir séu í trektinni fyrir notkun.
13. Sjá einnig upplýsingar um mikilvæg öryggisatriði bæði í leiðbeiningabók og matreiðslubók, sem fylgir með hrærivélinni.

GEYMIÐ LEIÐBEININGARNAR

Tækið er einungis ætlað til heimilisnota.

Kornkvörn

Eftirfarandi fylgihlutur er hannaður til að mala raka- og fitulítið korn, svo sem hveiti, maís, rúg, hafra, hrísgrjón, bókhveiti, bygg og hirsí.

Aðalhuti kornkvarnarinnar (D) —

þjónar sem trekt og stýrir korni inn í mölunarskífuna

Mölunarsnigill (B) —

knýr mölunaraðgerðina

Hreyfanleg skífa (C) —

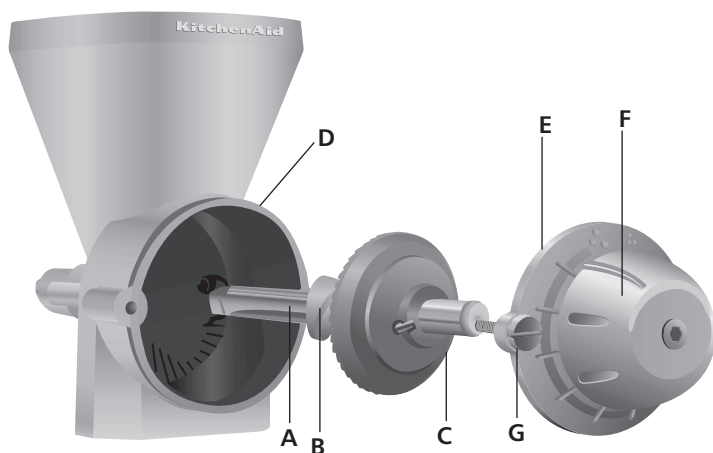
malar kornið

Stillihnúður (F) — stillir fínleika mjólsins

Hreinsibursti — notaður til að hreinsa skífur og aðra hluta kvarnarinnar eftir notkun.

ATHUGIÐ: Aldrei skal setja kornkvörnina á kaf í vatn eða annan vökva. Þvoist aldrei í uppþvottavél. Sjá kaflann "Umhirðu og hreinsun" hvað varðar ráðlagðar hreinsunaraðgerðir.

ATHUGIÐ: Kornkvörnin er hönnuð til að mala aðeins raka- og fitulítið korn. Ekki mala hnetur, kaffibaunir, sojabaunir, eða sólblómafræ með kornkvörninni. Hátt fituinnihald þeirra eða rakastig getur skemmt mölunarbúnaðinn.



Kornkvörnin sett saman

ATHUGIÐ: Mölunarskífurnar í þessari einingu hafa verið þaktar þunnu lagi af jarðolíu til að koma í veg fyrir að þær ryðgi meðan á geymslu stendur. Aður en þú notar kornkvörnina skaltu þvo olíuna af með mildri lausn af hreinsiefni og þurrka vandlega. Ef þú fjarlægir ekki olíuna stíflast skífurnar og mölunin gengur hægar. Þegar búið er að nota kornkvörnina skal fara eftir kaflanum um "Umhirðu og hreinsun".

Að setja saman:

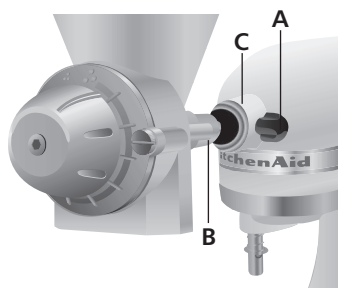
Settu aflskaft tækisins (A) með mölunarsniglinum (B) og hreyfanlegu skífunni (C) inn í aðalhuta kornkvarnarinnar (D). Festu framplötuna (E) með stillihnúðnum (F) á enda skaftsins. Snúðu skrufunum (G) og hertu þær.

Kornkvörnin uppsetning

Uppsetning:

Áður en kornkvörninni er komið fyrir skal slökkva á hrærivélinni og taka hana úr sambandi.

1. Eftir því hvers konar drif er á vélinni skal annað hvort lyfta upp hlífinni á hjörunum eða losa tengihnappinn (A) með því að snúa honum rangsælis og fjarlægja hlífina yfir drifinu.
2. Settu drifskafðið á aukabúnaðinum (B) í drifið (C) og gættu þess að drifskafðið passi inn í ferningslaga stæðið. Snúðu aukabúnaðinum fram og aftur ef nauðsyn krefur. Þegar aukabúnaðurinn er í rétttri stöðu passar pinninn í drifskaftinu inn í skoruna á nafarkantinum.



3. Hertu tengihnappinn (A) þar til einingin er tryggilega fest við hrærivélina.

Ráðleggingar við kornmölun

- Mjöl sem malað er með kornkvörninni hefur grófari áferð en mjöl sem keypt er í búð. Kornkvörnin malar og skilar af sér öllum hlutum kornsins. Hins vegar hafa sumir hlutar kornsins verið sigtaðir frá fyrir markaðsetningu mjöls á almennum markaði.
- Ekki er nauðsynlegt að þrýsta korninu ofan í kornkvörnina með höndum eða áhaldi. Mölunarsnigillinn, sem hreyfist, matar kornið inn í mölunarskífurnar.
- Einn bolli af korni gefur af sér milli 156 g og 188 g af mjöli.
- Einn bolli af höfrum gefur af sér 110 g af mjöli.
- Ef þú malar meira mjöl en uppskriftin krefst skaltu geyma það í kælikápnum eða frystinum til að varna þess að það þrání þar sem þessi afurð inniheldur engin rotvarnarefni.
- Ekki mala kaffibaunir í kornkvörninni. Hátt fituinnihald þeirra getur skemmt mölunarbúnaðinn. Hægt er að mala kaffibaunir með KitchenAid™ Artisan™ skífukvörninni (burr grinder).
- Ekki mala korn eða hnetur sem innihalda mikinn raka eða fitu, svo sem hnetur, sólblómafræ eða sojabaunir. Þær geta einnig skemmt mölunarbúnaðinn.

Korntegundir sem hægt er að nota

Eftirfarandi korntegundir eru raka- og fitulitlar og þær má mala í KitchenAid™ kornkvörninni:

Hveiti — Margar mismunandi gerðir af hveiti eru ræktaðar í heiminum. Hart hveiti, með háu próteinhlutfalli er almennt talið best fyrir brauðmjöl; mjúkt hveiti er frekar notað í kökur, smákökur og annað sætabrauð. Blandaðu saman hörðu og mjúku hveiti fyrir allrahandu hveiti.

Maís — Fyrir sætabrauð og maísmjölsmauk.

Rúgur — Blandaðu saman rúgmjöli og hveiti fyrir bestu útkomu í rúgbrauði; rúgur inniheldur ekki nægilegt glúten til að hann lyftist vel.

Hafrar — Hafrana verður að afhýða áður en þeir eru malaðir í mjöl, eða nota valsaða hafra. Hafrahýði kemur í veg fyrir að kornið matist almennilega inn í mölunarskífurnar. Í flestum uppskriftum getur þú notað allt að $\frac{1}{3}$ af allrahandu hveiti í stað haframjöls.

Hrísgrjón — Bæði hvít og brún hrísgrjón malast vel.

Bókhveiti — Til að ná sem bestum árangri ætti að afhýða bókhveiti fyrir mölun. Bæði óunnið og ristað bókhveiti malast vel.

Bygg — Til að ná sem bestum árangri ætti að afhýða bygg fyrir mölun.

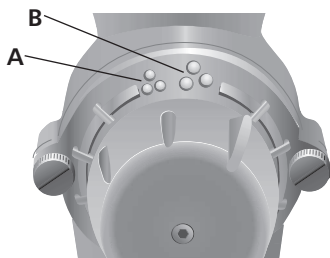
Hirsi — Áður en þú malar hirsíð skaltu rista það á þurri steikarpönnu, til að laða fram einstakan keim þessa örlitla korns. Hrærðu stöðugt til að koma í veg fyrir að það brenni.

Þú getur fengið nánari upplýsingar um korn í næstu heilsubúð.

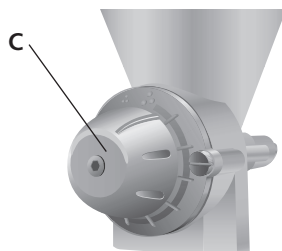
Kornkvörnin notuð

Notkun:

Taktu eftir mölunartáknunum tveimur efst á skífunni. Fínmölunartáknið (A) gefur til kynna fínustu mölunarstillinguna. Grófmölunartáknið (B) gefur til kynna grófustu mölunarstillinguna. Hvert hak á skífunni stendur fyrir mölunarstillingu.



1. Veldu fínustu mölunarstillinguna með því að snúa stillihnappinum (C) réttisælis í átt að fínmölunartákninu (A) og snúa stillihnappinum síðan samstundis til baka um 2 hók.



2. Fylltu trektina af korni.
3. Settu svo hræivélina af stað á hraða 10.

ATHUGIÐ: Ef mölunin er of fín skaltu snúa stillihnappinum rangsælis, einu haki í einu þar til óskuðum grófleika er náð.

4. Haltu áfram að bæta korni í trektina þar til búið er að mala óskað magn af korni.

ATHUGIÐ: Ekki mala meira en 1250 g (10 bolla) af mjöli í einu; skemmdir gætu orðið á hræivélinni. Þegar búið er að mala 1250 g (10 bolla) af mjöli, skaltu leyfa hræivélinni að kólna í að minnsta kosti 45 mínútur áður en þú notar hana aftur.

Umhirða og hreinsun

Til að hreinsa:

Hreinsaðu skífunar og aðra hluta kvarnarinnar með meðfylgjandi bursta. Ekki er nauðsynlegt að hreinsa kvörnina eftir hverja notkun, en það ætti að bursta hana þegar breytt er um korngerð. Ef nauðsyn krefur er hægt að nota tannstöngul til að hreinsa rásirnar í skífunni.

MIKILVÆGT: Ekki þvo kornkvörnina eða neinn hluta hennar í uppvottavél.

Ef nauðsynlegt er að þvo kornkvörnina skal þvo hana í höndunum með mildu þvottaefni og volgu vatni. Þurrkaðu vandlega með handklæði. Leyfðu að standa og þorna. Ekki setja saman fyrr en við næstu notkun. Ef skífunar eru ekki alveg þurrar getur kvörnin stíflast.

Ef setja skal eininguna í geymslu í langan tíma skal bera þunnt lag af jarðolíu á skífunar. Fyrir næstu notkun skal þvo hana í höndunum eins og uppálagt var hér að ofan, til að fjarlægja jarðolíuna.

Jalapeño Maísformkökur

- 125 g maís
- 94 g hveitikorn
- 1 matskeið lyftiduft
- 1/2 teskeið salt
- 240 mL léttmjólk
- 60 mL olía
- 3 matskeiðar hunang
- 1 egg
- 2 matskeiðar niðurskorinn jalapeño- pipar úr krukku eða dós

Settu saman kornkvörnina og festu hana við hrærivélina. Stilltu kvörnina á fínustu stillingu og snúðu síðan hnappinum til baka um 2 hók. Settu hrærivélina á hraða 10 og malaðu kornið í hrærivélarskálina undir kvörninni. Endurtaktu með hveitikornum eftir að hafa stillt kornkvörnina á fínustu stillingu og snúðu hnappinum til baka um 1 hak.

Bættu lyftidufti og salti í hrærivélarskálina. Hrærðu vel. Bættu við öllu hráefninu sem eftir er. Festu skálina og flatan þeytara við hrærivélina. Stilltu hrærivélina á hraða 1 og hrærðu í um 15 sekúndur. Stöðvaðu vélina og skafðu skálina. Stilltu hrærivélina á hraða 1 og hrærðu í um 15 sekúndur.

Settu deigið í smurð formkökuform. (Ekki nota pappírform) Bakaðu við 190° C í 15 til 18 mínútur, eða þangað til tannstöngull sem stungið er í miðjuna kemur út hreinn. Taktu kökurnar þegar í stað úr formunum. Berðu fram heitt.

Magn: 12 skammtar

Hver skammtur inniheldur um 121 kal.

Heilhveiti-hunangspönnukökur

- 125 g hveitikorn
- 1 teskeið bökunarsódi
- 1/4 teskeið salt
- 1/4 teskeið múskat
- 360 mL áfir
- 2 egg
- 3 matskeiðar hunang

Settu saman kornkvörnina og festu hana við hrærivélina. Stilltu kvörnina á fínustu stillingu. Stilltu hrærivélina á hraða 10 og malaðu hveitikornin ofan í hrærivélarskálina undir kvörninni.

Bættu bökunarsóða, salti og múskati í hrærivélarskálina. Hrærðu vel. Bættu við öllu hráefninu sem eftir er. Festu skálina og flatan þeytara við hrærivélina. Stilltu hrærivélina á hraða 2 og hrærðu í um 15 sekúndur. Stöðvaðu og skafðu skálina. Settu hrærivélina á hraða 2 og hrærðu í um 15 sekúndur, eða þar til deigið er mjúkt.

Berðu feiti á pönnukökupönnu og hitaðu hana að miðlungsháum hita. Helltu um 80 mL af deigi (1/3 bolli) fyrir hverja pönnuköku á pönnukökupönnuna. Steiktu í 1 til 2 mínútur, eða þangað til bólur myndast á yfirborðinu og kantarnir verða þurrir. Snúðu við og steiktu í um 1 til 2 mínútum lengur, eða þangað til þær eru gullinbrúnar að neðanverðu.

Magn: 12 pönnukökur.

Hver skammtur inniheldur um 170 kal.

Household KitchenAid™ ábyrgð á aukahlutum í Evrópa

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid Ábyrgist ekki
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 kornkvörnin er notuð til annarra aðgerða en venulegs undirbúnings fyrir heimilismat. B. Skemmdir sem leiða af slysi, breytingum, misnotkun, misþyrmingum, eða uppsetningu/notkun sem ekki er í samræmi við rafmagnslög á staðnum.

KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.

Þjónustumiðstöðvar

Viðurkenndar KitchenAid þjónustumiðstöðvar á hverjum stað fyrir sig ættu að sjá um alla þjónustu. Hafðu samband við söluaðilann sem einingin var keypt hjá til að fá heiti næsta viðurkennda KitchenAid þjónustumiðstöð.

EINAR FARESTVEIT & CO.hf

Borgartúni 28, PH 5440
125 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími verslun: 520 7901
Skrifstofa: 520 7900
Fax: 520 7910
ef@ef.is

Þjónusta við viðskiptavinum

EINAR FARESTVEIT & CO.hf

Borgartúni 28, PH 5440
125 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími verslun: 520 7901
Skrifstofa: 520 7900
Fax: 520 7910
ef@ef.is

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Skrásett vörumerki KitchenAid, BNA.

™ Vörumerki KitchenAid, BNA.

© 2010. Öll réttindi áskilin.

Lýsingar geta breyst án fyrirvara.

KitchenAid™

Ελληνικά

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

MACINA CEREALI
GUIDA PER OTTENERE RISULTATI
PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS
PROFESIONALES

MJÖLKVARN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE
RESULTATER

VILJAMYLLY
OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

KORNMØLLE
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN
LEIÐBEINGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Μοντέλο 5KGM
Αλεστική Μηχανή
Αποκλειστικά σχεδιασμένη για
χρήση με όλα τα Οικιακά Μίξερ της
KitchenAid™.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές διατάξεις ασφαλείας.....	3
Εξαρτήματα Αλεστικής Μηχανής.....	4
Συναρμολόγηση της Αλεστικής Μηχανής.....	4
Συμβουλές για άλεση Σιτηρών.....	5
Συνιστώμενα Σιτηρά.....	6
Χρήση της Αλεστικής Μηχανής.....	7
Φροντίδα και Καθαρισμός.....	7
Συνταγές.....	8
Εγγύηση KitchenAid™ για τα Εξαρτήματα των Οικιακών Μίξερ.....	9
Κέντρα Service.....	9
Εξυπηρέτηση Πελατών.....	9

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**

Μπορεί να προκληθεί θάνατος ή σοβαρός τραυματισμός αν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Μπορεί να προκληθεί θάνατος ή σοβαρός τραυματισμός αν 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.

Σημαντικές διατάξεις ασφαλείας

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. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
4. Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να εξασφαλίζετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
5. Να αποσυνδέετε το μίξερ από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα, και πριν από τον καθαρισμό του.
6. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατάτε τα δάχτυλά σας μακριά από το άνοιγμα εξόδου.
7. 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. Επιστρέψτε το μίξερ στο πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή, ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
8. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
9. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ σε εξωτερικούς χώρους.
10. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο κάτω από το τραπέζι ή τον πάγκο.
11. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε θερμές επιφάνειες, καθώς και στην ηλεκτρική κουζίνα.
12. Ελέγξτε τη χοάνη για τυχόν παρουσία ξένων σωμάτων πριν τη χρήση.
13. Επίσης ανατρέξτε στις Σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας που περιλαμβάνονται στο βιβλιαράκι Οδηγός για άψογα αποτελέσματα.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΙΝΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΕΝΟ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.

Εξαρτήματα Αλεστικής Μηχανής

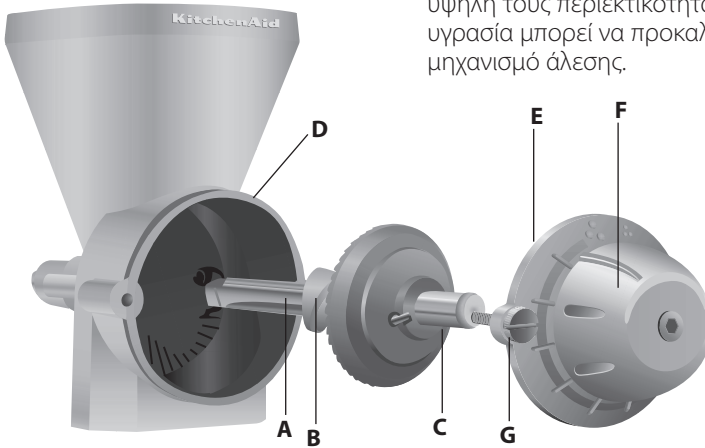
Τα παρακάτω εξαρτήματα έχουν σχεδιαστεί για άλεση μη-ελαιωδών σιτηρών χαμηλής υγρασίας όπως σιτάρι, καλαμπούκι, σίκαλη, βρώμη, ρύζι, κτηνοτροφικό σιτάρι, κριθάρι και κεχρί.

Το Σώμα της Αλεστικής Μηχανής (D) — λειτουργεί ως χοάνη και οδηγεί τους κόκκους του σιτηρού στην ξύστρα

Κοχλίας άλεσης (B) — παρέχει την κίνηση της άλεσης

Μετακινούμενη Ξύστρα (C) — μετατρέπει τους ολόκληρους κόκκους σε σκόνη

Ρυθμιστικός Τροχός (F) — ρυθμίζει τη



Βούρτσα Καθαρισμού — χρησιμοποιείται για να καθαρίζονται οι ξύστρες και τα υπόλοιπα εξαρτήματα μετά τη χρήση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη βυθίζετε ποτέ την αλεστική μηχανή σε νερό ή άλλο υγρό. Μην την πλένετε ποτέ σε πλυντήριο πιάτων. Για τις συνιστώμενες μεθόδους καθαρισμού, δείτε την ενότητα “Φροντίδα και Καθαρισμός”.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η αλεστική μηχανή είναι σχεδιασμένη για άλεση μόνο μη-ελαιωδών σιτηρών σιτηρών χαμηλής υγρασίας. Μην αλέθετε φιστίκια, καφέ φασόλια, καρπούς σόγιας, ή ηλιόσπορους με την αλεστική μηχανή. Η υψηλή τους περιεκτικότητα σε λάδι ή σε υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο μηχανισμό άλεσης.

Συναρμολόγηση της Αλεστικής Μηχανής

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι ξύστρες άλεσης αυτής της μονάδας διαθέτουν ελαφρά επίστρωση από ορυκτέλαιο προκειμένου να αποφεύγεται η οξείδωση κατά την περίοδο αποθήκευσης. Πριν χρησιμοποιήσετε την αλεστική μηχανή, ξεπλύνετε το λάδι με ένα ήπιο διάλυμα απορρυπαντικού και στεγνώστε προσεκτικά. Εάν δεν αφαιρέσετε το λάδι, οι ξύστρες θα φρακάρουν και η διαδικασία της άλεσης θα επιβραδυνθεί. Αφού χρησιμοποιήσετε την αλεστική μηχανή, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα “Φροντίδα και Καθαρισμός”.

Για να τη συναρμολογήσετε:

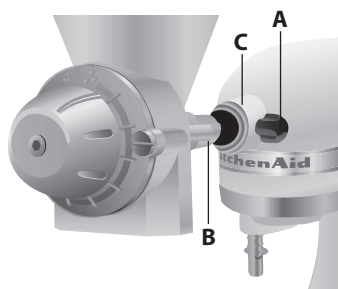
Εισάγετε τον άξονα κίνησης (A) με τον κοχλία άλεσης (B) και την κινούμενη ξύστρα (C) στο σώμα της αλεστικής μηχανής (D). Τοποθετήστε την μπροστινή πλάκα (E) με τον τροχό ρύθμισης (F) στο εμπρός μέρος του άξονα. Περιστρέψτε και σφίξτε τις βίδες στη θέση τους (G).

Συναρμολόγηση της Αλεστικής Μηχανής

Για σύνδεση:

Πριν συνδέσετε την αλεστική μηχανή, απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα.

1. Ανάλογα με τον τύπο της υποδοχής που χρησιμοποιείτε, είτε ανασηκώστε το καπάκι με το μεντεσέ είτε χαλαρώστε το περιστροφικό κουμπί εξαρτήματος (A) γυρίζοντάς το αριστερόστροφα και αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής του εξαρτήματος.
2. Εισάγετε το περίβλημα του άξονα σύνδεσης (B) στην υποδοχή σύνδεσης (C), εξασφαλίζοντας ότι ο άξονας κίνησης ταιριάζει με την τετράγωνη υποδοχή. Περιστρέψτε μπρος-πίσω το εξάρτημα εάν χρειάζεται. Όταν το εξάρτημα βρεθεί στη σωστή θέση, ο πείρος στο περίβλημα του εξαρτήματος θα ταιριάζει με την εγκοπή στη στεφάνη της υποδοχής.



3. Σφίξτε το κουμπί στερέωσης (A) μέχρι να ασφαλιστεί τελείως η μονάδα στο μίξερ.

Συμβουλές για άλεση Σιτηρών

- Το αλεύρι που προκύπτει από την αλεστική μηχανή Grain Mill θα έχει πιο τραχειά υφή από το κατεργασμένο αλεύρι του εμπορίου. Η αλεστική μηχανή αλέθει και εσείς λαμβάνετε όλα τα τμήματα του καρπού. Οι αλεστικές μηχανές του εμπορίου αφαιρούν ορισμένα τμήματα του καρπού πριν βγάλουν το αλεύρι στο εμπόριο.
- Δεν είναι ανάγκη να πιάσετε τους κόκκους με τα χέρια σας ή με οποιοδήποτε εργαλείο μέσα στη χοάνη της αλεστικής μηχανής. Ο κινούμενος κοχλίας άλεσης θα οδηγεί τους κόκκους στις ξύστρες άλεσης.
- Εάν αλέσετε περισσότερο αλεύρι απ' όση απαιτεί η συνταγή σας, αποθηκεύστε το στο ψυγείο ή στην κατάψυξη ώστε να αποφύγετε το τάγκιασμα, καθώς το προϊόν αυτό δεν περιέχει συντηρητικά.
- Μην αλέθετε κόκκους καφέ στην αλεστική μηχανή σας. Η υψηλή περιεκτικότητά τους σε λάδι μπορεί να προκαλέσει ζημιές στο μηχανισμό άλεσης. Μπορείτε να αλέσετε κόκκους καφέ με το Artisan™ KitchenAid™.
- Μην αλέθετε σιτηρά ή ξηρούς καρπούς με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία ή λάδι, όπως φιστίκια, ηλιόσπορους, και κόκκους σόγιας. Αυτά μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο μηχανισμό άλεσης.

Συνιστώμενα Σιτηρά

Όλα αυτά τα μη-ελαιώδη σιτηρά χαμηλής υγρασίας μπορούν να αλεστούν από την αλεστική μηχανή της KitchenAid™:

Σιτάρι — Σε ολόκληρο τον κόσμο καλλιεργούνται πολλοί διαφορετικοί τύποι σιταριού. Το σκληρό σιτάρι με υψηλό ποσοστό σε πρωτεΐνες θεωρείται γενικά το καλύτερο για την παραγωγή αλευριού για ψωμί. Τα μαλακά σιτάρια προτιμώνται για κέικ, μπισκότα και άλλα προϊόντα φούρνου. Το μικτό αλεύρι από σκληρό και μαλακό σιτάρι είναι κατάλληλο για πολλαπλή χρήση.

Καλαμπόκι — Λεπτή άλεση για φούρνο, τραχεία για χυλούς καλαμποκιού.

Σίκαλη — Συνδυάστε το αλεύρι της σίκαλης με το σιτάλευρο για καλύτερα αποτελέσματα στο ψωμί από σίκαλη η σίκαλη δεν περιέχει αρκετή γλουτένη για σωστό φούσκωμα.

Βρώμη — Η βρώμη πρέπει να ξεφλουδίζεται πριν την άλεση, ή να χρησιμοποιείται βρώμη σε ρολό. Τα φλούδια της βρώμης εμποδίζουν τη σωστή τροφοδοσία των κόκκων στις ξύστρες άλεσης. Στις περισσότερες συνταγές μπορείτε να αντικαταστήσετε με αλεύρι βρώμης έως και το 1/3 του αλευριού γενικής χρήσης.

Ρύζι — Τόσο το λευκό όσο και το καφέ ρύζι αλέθεται σωστά.

Σιτάρι για ζωοτροφή — Για καλύτερα αποτελέσματα, το σιτάρι ζωοτροφών πρέπει να ξεφλουδίζεται πριν την άλεση. Τόσο το ωμό όσο και το ψημένο σιτάρι ζωοτροφών αλέθονται σωστά.

Κριθάρι — Για καλύτερα αποτελέσματα, το κριθάρι πρέπει να ξεφλουδίζεται πριν την άλεση.

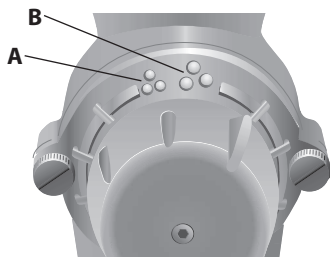
Κεχρί — Πριν την άλεση ψήστε το κεχρί σε ένα βαρύ στεγνό μεγάλο τηγάνι ώστε να αναδειχθεί η μοναδική γεύση αυτού του σιτηρού. Ανακατέψτε συνεχώς ώστε να αποφύγετε το κάψιμο.

Το τοπικό σας κατάστημα υγιεινής διατροφής μπορεί να σας δώσει περισσότερες πληροφορίες για τα σιτηρά.

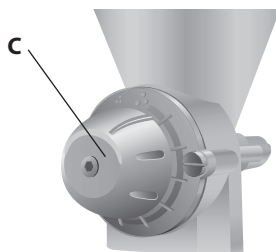
Χρήση της Αλεστικής Μηχανής

Χρήση:

Σημειώστε τα δύο σύμβολα άλεσης στο επάνω μέρος του διακόπτη επιλογής. Το Σύμβολο Λεπτής Άλεσης (Α) δείχνει την λεπτότερη ρύθμιση άλεσης. Το Σύμβολο Τραχειάς Άλεσης (Β) δείχνει ρύθμιση άλεσης η οποία είναι η πλέον τραχειά. Κάθε εσοχή του διακόπτη αντιπροσωπεύει και μία ρύθμιση άλεσης.



1. Επιλέξτε τη λεπτότερη άλεση περιστρέφοντας δεξιόστροφα το ρυθμιστικό διακόπτη (C) προς το Σύμβολο Λεπτής Άλεσης (A). Γυρίστε αμέσως τον περιστροφικό διακόπτη ρύθμισης 2 βαθμίδες πίσω.



2. Γεμίστε τη χοάνη με τους κόκκους του σιτηρού.
 3. Μόλις προσθέσετε το σιτηρό, ξεκινήστε το μίξερ σε Ταχύτητα 10.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν η άλεση είναι πολύ λεπτή, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης αριστερόστροφα, κατά μία εσοχή τη φορά, μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή τραχύτητα.
4. Συνεχίστε να τροφοδοτείτε τη χοάνη με σιτηρό έως ότου έχει αλεστεί η επιθυμητή ποσότητα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην αλέθετε περισσότερα από 1250 g (10 φλιτζάνια) αλεύρι κάθε φορά. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στο μίξερ. Αφού έχετε αλέσει 1250 g (10 φλιτζάνια) αλεύρι, αφήστε το μίξερ να κρυώσει τουλάχιστον για 45 λεπτά πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά.

Φροντίδα και Καθαρισμός

Καθαρισμός:

Καθαρίστε τις ξύστρες και τα υπόλοιπα εξαρτήματα της μηχανής με τη βούρτσα που παρέχεται. Η αλεστική μηχανή δεν χρειάζεται απαραίτητα καθαρισμό ύστερα από κάθε χρήση, αλλά θα πρέπει να καθαρίζεται όταν αλλάζετε είδος σιτηρού που αλέθεται. Εάν είναι απαραίτητο, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια οδοντογλυφίδα για να καθαριστούν τα αυλάκια στις ξύστρες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην πλένετε την αλεστική μηχανή ή οποιοδήποτε εξάρτημά της σε αυτόματο πλυντήριο πιάτων.

Εάν η αλεστική μηχανή πρέπει να πλυθεί, κάντε το με το χέρι με ένα ήπιο απορρυπαντικό και ζεστό νερό. Στεγνώστε προσεκτικά με μία πετσέτα. Αφήστε τη να στεγνώσει στον αέρα. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ σε εξωτερικούς χώρους. Εάν οι ξύστρες δεν έχουν στεγνώσει εντελώς, υπάρχει κίνδυνος να φρακάρει η μηχανή.

Εάν η μονάδα πρέπει να αποθηκευθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, καλύψτε ελαφρά τις ξύστρες με ορυκτέλαιο. Πριν την επόμενη χρήση, πλύνετε με το χέρι όπως αναφέρθηκε προηγουμένως ώστε να αφαιρέσετε το λάδι.

Μάφινς Jalapeno από Καλαμπόκι

- 125 g καλαμπόκι
 94 g κόκκοι σιταριού
 1 κουταλιά της σούπας baking powder
 ½ κουταλιά του γλυκού αλάτι
 240 mL άπαχο γάλα
 60 mL λάδι
 3 κουταλιές της σούπας μέλι
 1 αυγό
 2 κουταλιές της σούπας κονσερβαρισμένες και κομμένες πιπεριές peppers (μακριές πράσινες μη-καυτερές πιπεριές)

Συναρμολογήστε την αλεστική μηχανή και συνδέστε τη στο μίξερ. Επιλέξτε τη λεπτότερη ρύθμιση άλεσης και γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη ρύθμισης 2 βαθμίδες πίσω. Βάλτε το μίξερ στην Ταχύτητα 10 και αλέστε το καλαμπόκι στο μπολ που βρίσκεται κάτω από την αλεστική. Επαναλάβετε με το σιτάρι αφού ρυθμίσετε την αλεστική στη λεπτότερη ρύθμιση άλεσης και ρυθμίστε το περιστροφικό διακόπτη 1 βαθμίδα πίσω.

Προσθέστε baking powder και αλάτι στο μπολ του μίξερ. Ανακατέψτε καλά. Προσθέστε όλα τα υπόλοιπα συστατικά. Συνδέστε το μπολ και ένα επίπεδο χτυπητήρι στο μίξερ. Γυρίστε το μίξερ σε Ταχύτητα Ανάδευσης (ταχύτητα 1) και ανακατέψτε για περίπου 15 δευτερόλεπτα. Σταματήστε και αφαιρέστε το υλικό από τα τοιχώματα. Γυρίστε το μίξερ σε Ταχύτητα Ανάδευσης (ταχύτητα 1) και ανακατέψτε για περίπου 15 δευτερόλεπτα.

Βάλτε με το κουτάλι το υλικό στις λαδωμένες θήκες των μάφινς. (Μη χρησιμοποιήσετε χαρτάκια.) Ψήστε στους 190° C για 15 ως 18 λεπτά ή μέχρι να βγάλετε μια οδοντογλυφίδα στο κέντρο του μάφιν και να βγει καθαρή. Αφαιρέστε αμέσως από τις θήκες. Σερβίρετε ζεστά.

Απόδοση: 12 μάφιν. Ανά μάφιν: Περίπου

121 θερμίδες.

Τηγανίτες Από Σιτάρι με Μέλι

- 125 g κόκκοι σιταριού
 1 κουταλιά του γλυκού baking soda
 ¼ κουταλιά του γλυκού αλάτι
 ¼ κουταλιά του γλυκού μοσχοκάρυδο 360 mL κρέμα γάλακτος
 2 αυγά
 3 κουταλιές της σούπας μέλι

Συναρμολογήστε την αλεστική μηχανή και συνδέστε τη στο μίξερ. Επιλέξτε τη λεπτότερη ρύθμιση άλεσης. Βάλτε το μίξερ στην Ταχύτητα 10 και αλέστε το σιτάρι μέσα στο μπολ που βρίσκεται κάτω από την αλεστική.

Προσθέστε baking soda, αλάτι και μοσχοκάρυδο στο μπολ του μίξερ. Ανακατέψτε καλά. Προσθέστε όλα τα υπόλοιπα συστατικά. Συνδέστε το μπολ και ένα επίπεδο χτυπητήρι στο μίξερ. Γυρίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 2 και ανακατέψτε για περίπου 15 δευτερόλεπτα. Σταματήστε και αφαιρέστε το υλικό από τα τοιχώματα. Γυρίστε το μίξερ σε ταχύτητα 2 και ανακατέψτε για περίπου 15 δευτερόλεπτα ή μέχρι να γίνει απαλό.

Ψεκάστε ένα μικρό ή ένα βαρύ τηγάνι με αντικολητικό σπρέι μαγειρέματος. Ζεστάνετε το σκεύος σε μέτρια θερμοκρασία. Ρίξτε περίπου 80 mL μίγματος (¼ του φλυτζανιού) για κάθε τηγανίτα επάνω στο σκεύος. Μαγειρέψτε επί 1 ως 2 λεπτά, ή μέχρι να σχηματιστούν φυσαλίδες στην επιφάνεια και να στεγνώσουν οι άκρες. Γυρίστε και μαγειρέψτε για ακόμα 1 ως 2 λεπτά ή μέχρι να πάρει καφέ χρώμα το κάτω μέρος.

Απόδοση: 6 τηγανίτες

Ανά τηγανίτα: Περίπου 85 θερμίδες.

Εγγύηση KitchenAid™ για τα Εξαρτήματα των Οικιακών Μίξερ

Διάρκεια Εγγύησης:	Η KitchenAid Θα Πληρώσει Για:	Η KitchenAid Δεν Θα Πληρώσει Για:
Δύο έτη πλήρους εγγύησης αρχομένης από την ημερομηνία αγοράς.	Για την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή την εργασία επισκευής για την επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Η συντήρηση παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της KitchenAid.	Α. Ζημιές που οφείλονται σε ατύχημα, μετατροπή, κακή χρήση ή κατάχρηση, εγκατάσταση. Β. λειτουργία μη συμμορφούμενη με τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανόνες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

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.

Εξυπηρέτηση Πελατών

Τηλ: +30 210 9478122
Φαξ: +30 210 9415586
Service: +30 210 9478773

Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:
Αθήνα, Ερμού 45α, +30 210 3241504
Θεσσαλονίκη, Τσιμισκή 26, +30 2310 220933,231388

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

* Σήμα κατατεθέν της KitchenAid, Η.Π.Α.
™ Εμπορικό σήμα της KitchenAid, Η.Π.Α.
© 2010. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγή χωρίς προειδοποίηση.



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.

© 2010. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.