

# 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 PARHAIISIIN 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.

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-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  
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 VOORZORGSMAATREGELEN

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.

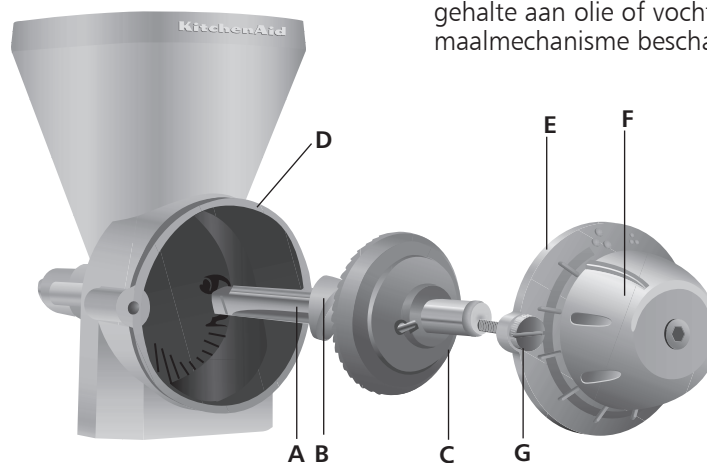
**Verwijderbare maalschijf (C)** — maalt het graan tot bloem.

**Regelknop (F)** — hiermee kan de maalfijnheid worden bepaald.

**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.



## 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

"Behandeling en reiniging".

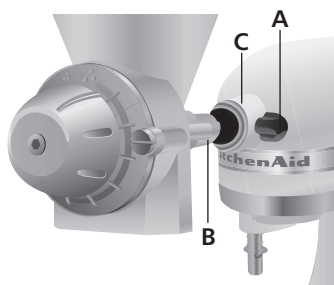
### Het toestel in elkaar zetten:

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 wijzers 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 maalt 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.

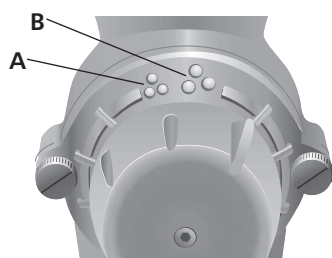
**Gierst** — Vóór u de gierst maalt, kunt u hem best eerst roosteren in een zware pan zonder vetstof om de unieke smaak van deze fijne graantjes beter vrij te maken. Roer voortdurend, om aanbranden te voorkomen.

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

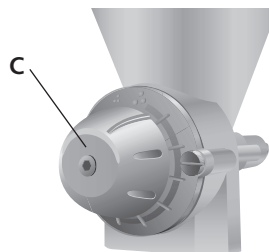
## De graanmolen gebruiken

### 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. | <p>A. Reparaties wanneer de graanmolen gebruikt werd voor andere doeleinden dan het normaal bereiden van voedingswaren.</p> <p>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.</p> |

**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](http://www.KitchenAid.nl)

**In België:** Gratis oproepnr.:  
0800 93285  
[www.KitchenAid.be](http://www.KitchenAid.be)

**Adres België & Nederland:**  
KitchenAid Europa, Inc.  
Postbus 19  
B-2018 ANTWERPEN 11

[www.KitchenAid.eu](http://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.

W10251155A