

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGESNISSE

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



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

Deutsch

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	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-ERGEBNISSE 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.

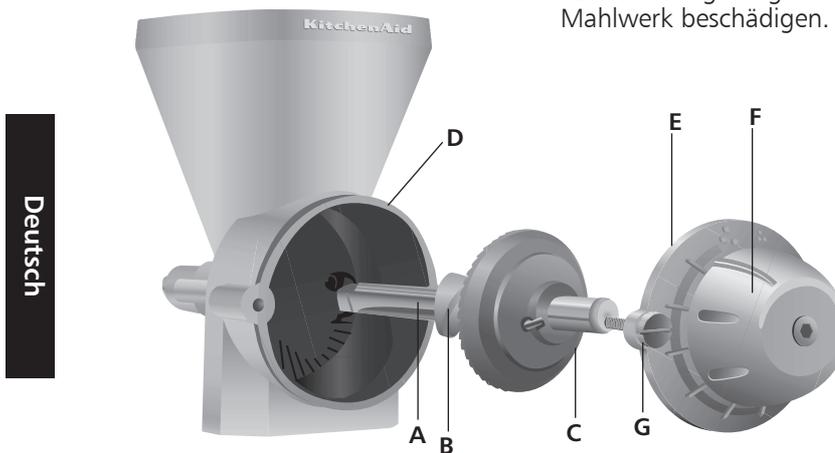
Beweglicher Mahlstein (C) — mahlt ganze Getreidekörner zu Mehl.

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:

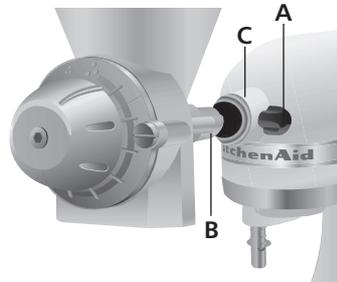
Setzen Sie die Zubehörantriebswelle (A) mit der Mahlschnecke (B) und dem beweglichen Mahlstein (C) in den Getreidemühlkörper (D). Befestigen Sie die Frontplatte (E) mit dem Einstellknopf (F) vorne an der Welle. Ziehen Sie die Schrauben (G) an.

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 Zubehörschlusses ab.
2. Setzen Sie das Zubehörschneckengehäuse (B) in den Zubehörschlus (C). Die Antriebswelle muss fest im quadratischen Zubehörschlus sitzen. Ggf. das Zubehör etwas hin und her drehen. Wenn das Zubehör in der richtigen Stellung ist, sitzt der Stift am Zubehörschneckengehäuse 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™ Kaffeemühle 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.

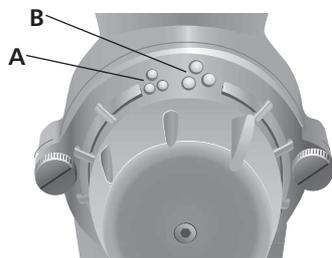
Hirse — Rösten Sie Hirse vor dem Mahlen in einer schweren, trockenen Bratpfanne, um den Geschmack der sehr kleinen Getreidekörner hervorzuheben. Rühren Sie ständig um, damit das Getreide nicht anbrennt.

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

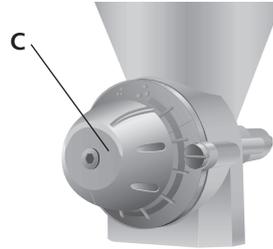
Gebrauch Ihrer Getreidemühle

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 größte 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:
ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum	Ersatzteile und Arbeitskosten für Reparaturen zum Beheben von Material- bzw. Fertigungsfehlern. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	<p>A. Reparaturen an Zubehörs, die für andere Zwecke als für die normale Speisebereitung eingesetzt werden.</p> <p>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

Deutsch

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

Deutsch



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.

W10251155A