

KitchenAid™

Svensk

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



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:



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



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 SÄKERHETSFORESKRIFTER

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.

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

Malningsgंगा (B) — driver malningsrörelsen

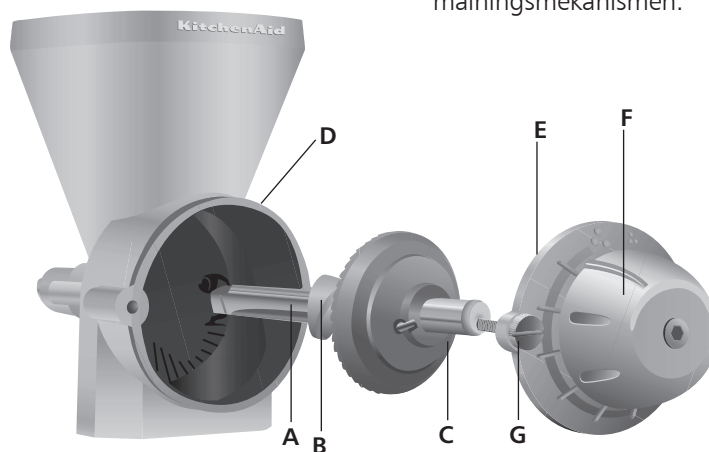
Rörligt kvarnhjul (C) — maler hela korn till mjöl

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: Mjölkvaren 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".

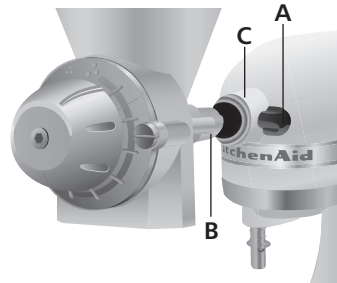
Ihopsättning:

Sätt i tillsatsens drivaxel (A) tillsammans med malningsgängen (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 axelskyddsring (B) i dess uttag (C) och säkerställ att drivaxeln passar in i det fyrkantiga navurtaget. Rotera 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 frysa så att det inte härsknar eftersom produkten inte innehåller konserveringsmedel.
- Mal inte kaffeböner i din mjölkvarn; det höga oljeinnehållet kan skada malningsmekanismen. Kaffeböner kan malas med KitchenAid™ Artisan™ kvarnen.
- Mal inte korn eller nötter med hög fuktighet eller högt oljeinnehåll som jordnötter, solrosfrön och sojaböner. 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 malningsborrharna. 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.

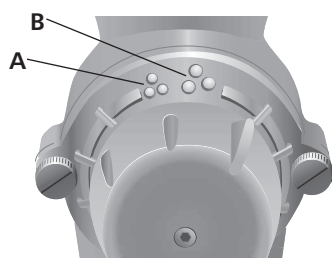
Hirs — Innan det mals ska hirs rostas i en tung, torr kastrull eller stekpannan för att få fram den unika smaken i detta lilla korn. Rör hela tiden så att det inte bränns vid.

Din lokala hälsokostaffär kan ge dig mer information om spannmål.

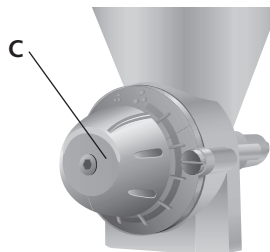
Hur du använder din mjölkvarn

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 borsten. 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)

Svensk

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

Svensk

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.

W10251155A