

# 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

**KORNMÖLLE**  
VEILEDNING FOR PROFESJONELLE  
RESULTATER

**VILJAMYLLY**  
OPAS PARHAIISIIN TULOSSIIN

**KORNMØLLE**  
SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

**MOINHO DE CEREAIS**  
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

**KORNMÖRN**  
LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

**ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ**  
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Model 5KGM  
Kornmølle  
Tilbehør til alle KitchenAid™ Mixer.

Dansk

# 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

Dansk

## 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. Holde 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

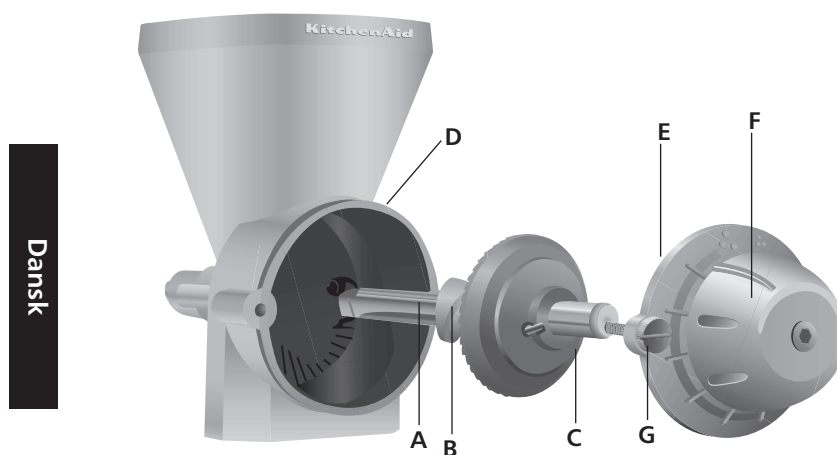
**Bevægelig kværnsten (C)** — maler kornet til mel

**Indstillingsknap (F)** — justerer melets grovhed

**Rensebørste** — 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".

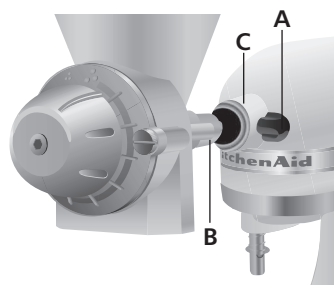
### Samling af kværn:

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 beskadige 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.

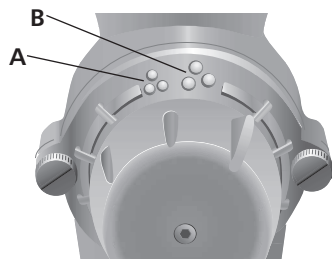
**Hirse** — Inden hirsens males, ristes den på en tykbundet, tør pande for at fremhæve den helt specielle smag i de meget små korn. Rør konstant rundt, så de ikke brænder på.

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

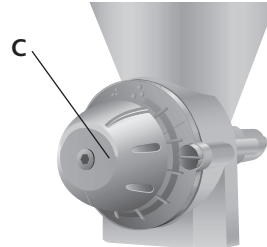
## Sådan anvendes kornmøllen

### 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 majs 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](http://www.cjhvidevareservice.dk)

### Kundeservice

**THUESEN JENSEN A/S:** Smedeland 11  
2600 GLOSTRUP

Tlf.: 70 20 52 22

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

W10251155A