

# 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

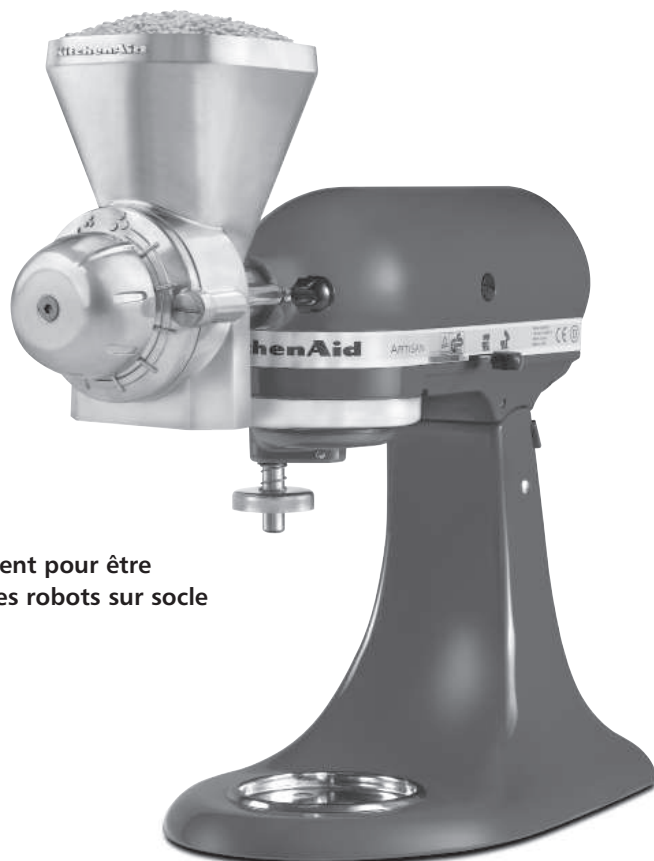
**VILJAMYLLY**  
OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

**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".

Français

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.**

## Accessoires du moulin à céréales

Les accessoires suivants sont conçus pour moudre 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.

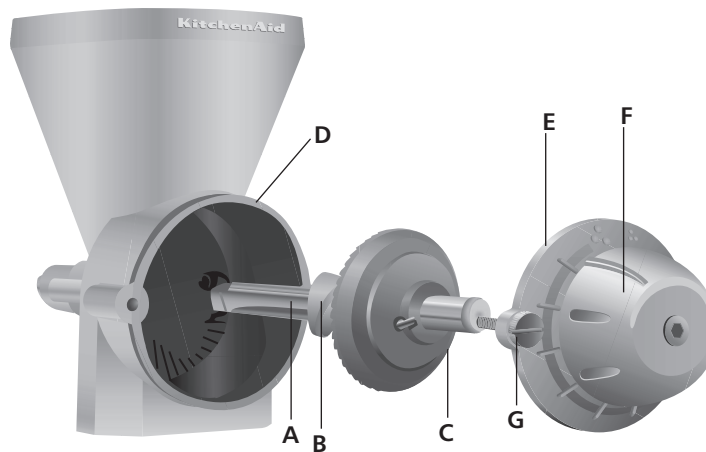
**Meule amovible (C)** — moud les graines en farine.

**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 moudre des graines à faible teneur en humidité et en huile. Ne pas moudre 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 :

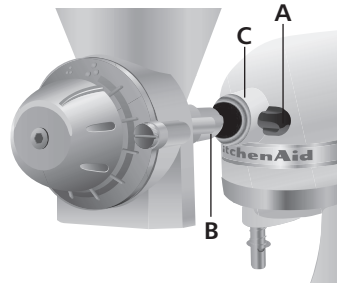
Insérez le manche (A) avec la vis sans fin (B) ainsi que la meule amovible (C) dans le corps du moulin à céréales (D). Montez la plaque frontale (E) et le bouton de réglage (F) sur le devant de la tige. Tournez et resserrez les vis (G).

## 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.

Français

## 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 moule 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 moudre 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 moudre. 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 moudre.

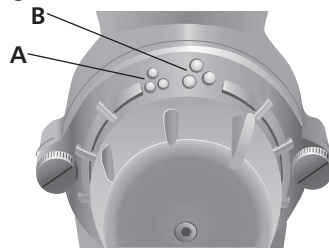
**Millet** — Avant de moudre le millet, grillez-le à sec dans une poêle pour faire ressortir la saveur unique de cette très petite graine. Remuez constamment pour éviter que le millet ne brûle.

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

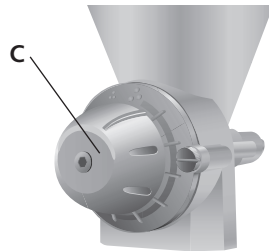
## Utilisation de votre moulin à céréales

### 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.

Français

## 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
- <sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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
- <sup>1</sup>/<sub>4</sub> cuillère à café de sel
- <sup>1</sup>/<sub>4</sub> 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 (<sup>1</sup>/<sub>3</sub> 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>

Français

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

**N° vert gratuit pour la Belgique :**

Composez le 0800 93285

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

Français



**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.

W10251155A