

# 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 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

Norsk



Modell 5KGM  
Kornkvern  
Konstruert utelukkende til bruk i  
forbindelse med alle KitchenAid™  
Household mikserne.

## Innholdsfortegnelse

Norsk

Viktige sikkerhetsregler .....	3
Tilbehør til kornkvernen .....	4
Montering av kornkvernen .....	4
Tips for maling av korn .....	5
Foreslåtte kornsorter .....	6
Bruk av kornkvernen .....	7
Vedlikehold og rengjøring .....	7
Oppskrifter .....	8
Household KitchenAid™ tilbehørsgaranti.....	9
Service-Senter .....	9
Kundeservice.....	9

### Din og andres sikkerhet er svært viktig.

I denne håndboken har vi fastsatt mange viktige sikkerhetsregler for apparatet. Les og følg alltid alle sikkerhetsregler.



Dette er sikkerhetssymbolet.

Dette symbolet varslar deg om mulige farer som kan føre til at du eller andre blir skadet eller mister livet.

Alle sikkerhetsanvisninger vises etter sikkerhetssymbolet og enten ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr:

 **FARE**

**Du kan bli drept eller alvorlig skadet hvis du ikke straks følger instruksjonene.**

 **ADVARSEL**

**Du kan bli drept eller alvorlig skadet hvis du ikke følger instruksjonene.**

Alle sikkerhetsanvisninger gir deg beskjed om hva den mulige faren er, om hvordan du skal redusere muligheten for skade, og hva som kan skje hvis ikke anvisningene følges.

# VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Ved bruk av elektrisk utstyr, må man alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler, som følgende:

1. Les nøye gjennom alle instruksjoner.
2. For å beskytte deg mot risikoen for elektrisk støt, må ikke mikseren legges i vann eller annen væske.
3. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (og barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller veiledning om bruken av apparatet fra en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
4. Barn bør passes på for å sikre at de ikke leker med apparatet.
5. Trekk ut stikkontakten til kjøkkenmaskinen når den ikke er i bruk, før deler monteres eller demonteres og før rengjøring.
6. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold fingrene borte fra utløpet.
7. Mikseren må ikke brukes hvis ledningen eller støpslet er defekt, hvis den mistes i gulvet eller skades på annen måte. Send mikseren tilbake til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
8. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
9. Ikke bruk mikseren utendørs.
10. Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benk.
11. La ikke ledningen komme i kontakt med varme flater som komfyrer.
12. Kontroller om trakten inneholder fremmede objekter før bruk.
13. Se også "Viktige sikkerhetsforskrifter" i heftet VEILEDNING FOR PROFESJONELLE RESULTATER.

Norsk

## OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE

**Dette produktet er kun beregnet for  
husholdningsbruk.**

## Grain Mill tilbehør

Det følgende tilbehøret er konstruert for å male korn med lavt fuktighetsinnhold og ikke oljeholdig, som f.eks. hvete, mais, rug, havre, ris, bokhvete, bygg og hirse.

**Grain Mill hoveddelen (D)** — fungerer som en trakt; fører korn inn i kverneverket

**Kverne snekken (B)** — driver kverne aksjonen

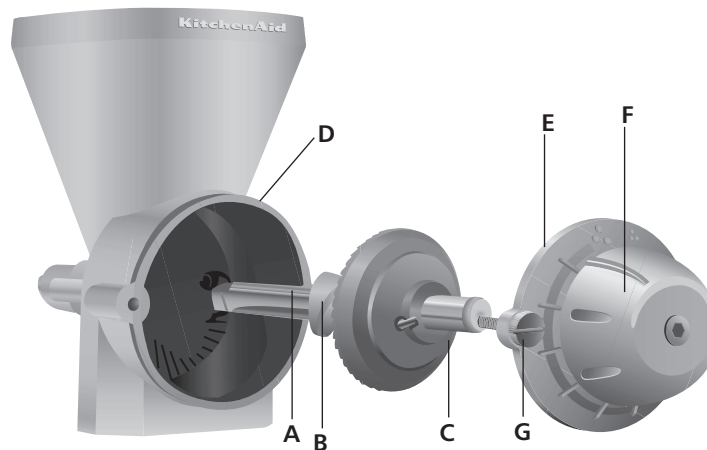
**Bevegelig kverneverk (C)** — kverner hele korn til mel

**Regulerings bryter (F)** — regulerer kverningens finhetsgrad

**Rengjøringsbørste** — brukes til rengjøring av kverneverk og andre deler av kvernen etter bruk.

**OBS:** Dypp aldri kornkvernen i vann eller andre væsker. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Anbefalte rengjøringsmetoder finner du under "Vedlikehold og rengjøring".

**OBS:** Grain Mill er konstruert for kun å male korn med lavt fuktighetsinnhold og ikke oljeholdig. Ikke mal peanøtter, kaffebønner, soyabønner eller solsikkefrø med Grain Mill; det høye olje- eller fuktighetsinnholdet kan skade kvernemekanismen.



### Montering av kornkvernen

**OBS:** De malende kverndelene til dette apparatet er smurt lett inn med mineralolje for å hindre rustdannelse ved lagring. Før bruk av Grain Mill vaskes mineraloljen av med et mildt rengjøringsmiddel og delene tørkes grundig. Dersom du ikke fjerner oljen vil melet klumpe seg i kverneverket og maleprosessen går langsommere. Etter bruken av kornkvernen vennligst, følg instruksjonene under "Vedlikehold og rengjøring".

#### Montering:

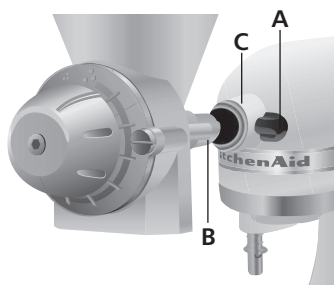
Sett det kraftdrivende skaftet (A) sammen med kvernesnekk (B) og det bevegelige kverneverket (C) inn i Grain Mill hoveddelen (D). Plasser frontplaten (E) med regulerings bryteren (F) fremst på skaftet. Vri på plass og skru fast skruene (G).

## Montering av kornkvernen

### Å sette fast:

Før Grain Mill settes fast slås mikseren av og stikkkontakten dras ut.

1. Avhengig av hvilken type nav du har, må du enten slå opp det hengslete dekselet eller løsne festknotten (A) ved å vri den mot urviseren og fjernedekselet på tilbehørsnavet.
2. Sett tilbehørsskaftet (B) inn i tilbehørsnavet (C), og kontroller at skaftet er kommet godt på plass i den firkantede navkontakten. Vri tilbehøret frem og tilbake hvis det er nødvendig. Når tilbehøret er i riktig stilling plasser pinnen på tilbehøret inn i hakket på navets kant.



3. Stram til festeknotten (A) til enheten er helt festet til kjøkkenmaskinen.

Norsk

## Tips for maling av korn

- Mel malt med Grain Mill har en grovere struktur enn kommersielt mel. Du får alle delene av kornet når du maler med Grain Mill; kommersielle møller sikter ut noen deler av frøet før de selger melet.
- Det er ikke nødvendig å presse korn inn i trekten på Grain Mill, verken med hendene eller andre gjenstander. Når kvernesnekken beveger seg forer den korn inn i kverneverket.
- En kopp korn gir mellom 156 g og 188 g mel.
- En kopp havre gir 110 g mel.
- Dersom du maler mer mel enn du trenger til oppskriften bør du lagre resten i kjøleskapet eller i fryseboksen for å hindre at det blir harskt, ettersom dette produktet ikke inneholder konserveringsmiddel.
- Ikke mal kaffebønner med din Grain Mill; det høye oljeinnholdet kan skade kvernemekanismen. Du kan male kaffebønner med KitchenAid™ Artisan™ Burr Grinder.
- Ikke mal korn eller nøtter med en høy andel fuktighet eller olje, som f.eks. peanøtter, solsikkefrø, og soyabønner. Disse kan også skade kvernemekanismen.

## Foreslåtte kornsorter

---

Norsk

Alle disse kornsortene har lavt fuktighetsinnhold og er ikke oljeholdige, og kan brukes i din KitchenAid™ Grain Mill:

**Hvete** — Det blir dyrket flere sorter hvete i verden. Hard hvete, med en høy prosentdel av protein, er i alminnelighet som det beste melet for å bake brød; myk hvete foretrukket til kaker, kjeks og andre bakte godsaker. Bland hard og myk hvete og du får et mel til alle formål.

**Mais** — Mal fint til baking, og grovt til maisgrøt.

**Rug** — Kombiner rugmel og hvetemel for å få best resultat med rugbrød; rug inneholder ikke nok gluten til at deigen hever seg bedre.

**Havre** — Hamsen på havren må fjernes før melet males, eller bruk havregryn. Agnene på havren hindrer sikkert foring av korn inn i kverneverket. I de fleste oppskrifter kan du erstatte vanlig mel  $\frac{1}{3}$  med havremel.

**Ris** — Både hvit og brun ris lar seg lett male.

**Bokhvete** — For best resultat bør hamsen på bokhveten fjernes før maling. Både rå og røstet bokhvete lar seg lett male.

**Bygg** — For best resultat bør hamsen på byggen fjernes før maling.

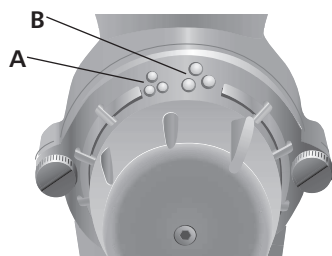
**Hirse** — Før du maler, rist hirsene i en tung, tørr metallgryte for fremheve dette bitte lille kornets unike smak. Rør hele tiden for å hindre at det sviss.

Din lokale helsekostbutikk kan gi deg mer informasjon om ulike kornsorter.

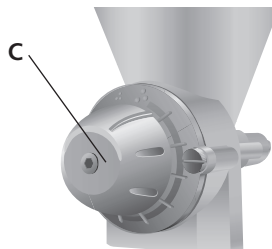
## Bruk av kornkvernen

### Hvordan bruke:

Legg merke til malesymbolene på toppen av skiven. Finmalings symbolet (A) viser den fineste maleinnstillingen. Grovmalings symbolet (B) viser den grovste maleinnstillingen. Hvert hakk på skiventilsvarer en maleinnstilling.



1. Velg den fineste malingsinnstillingen ved å vri justeringsbryteren (C) med urviseren til det fineste malings symbolet (A), og vri det straks to hakk tilbake.



2. Fyll trekten med korn.
3. Så snart kornet er fylt i, startes mikseren på hastighetstrinn 10.  
**OBS:** Dersom det malte er for fint, snu reguleringsknappen mot urviseren, ett hakk av gangen inntil den ønskede konsistensen er oppnådd.
4. Fortsett med å etterfylle korn i trekten inntil den ønskede mengden korn er malt.  
**OBS:** Ikke mal mer enn 1250 g (10 kopper) mel på en gang; ellers består fare for å skade mikseren. Etter å ha malt 1250 g (10 kopper) mel, må mikseren få avkjøle seg i minst 45 minutter før den tas i bruk igjen.

Norsk

## Vedlikehold og rengjøring

### Rengjøring:

Rengjør kvernesteinen og andre deler av kvernen med den medleverte børsten. Kvernen trengs ikke å rengjøres etter hver bruk, men den bør børstes av ved bytte til ny kornsort. Om nødvendig kan det brukes en tannpirker til å rengjøre riflene i kantene på kverneverket.

**VIKTIG:** Ikke vask Grain Mill eller noen av dens deler i oppvaskmaskinen.

Når kornkvernen må vaskes, vask den for hånd, og bruk et mildt rengjøringsmiddel og varmt vann. Tørk grundig med et håndkle. Gi den tid til å lufttørkes. Sett den ikke sammen før du skal bruke den igjen. Dersom kverneverket ikke er helt tørt vil dette kunne føre til at korn klumper seg sammen, noe som fører til forstoppelse av kvernen.

Dersom enheten skal lagres over lengre tid, ha et tynt lag med mineralolje over kverneverkets deler. Før den tas i bruk igjen vaskes den for hånd som nevnt ovenfor, for å fjerne mineraloljen.

## Jalapeño mais muffins

125 g mais  
94 g hvetekorn  
1 ss bakepulver  
1/2 ts salt  
240 mL lettmelk  
60 mL olje  
3 ss honning  
1 egg  
2 ss hakket hermetisk jalapeño pepper (lang grønn, mild pepper)

Sett sammen kornkvernen og fest den til kjøkkenmaskinen. Innstill kvernen på fineste innstilling og vri så bryteren to hakk tilbake. Still kjøkkenmaskinen på hastighet 10 og mal mais ned i blandedollen som er plassert under kvernen. Gjenta med hvetekorn etter at kvernen er innstilt på den fineste innstillingen og bryteren er vridd ett hakk tilbake.

Ha bakepulver og salt i bollen; bland godt. Ha i de øvrige ingrediensene. Fest bollen og den flate vispen til mikseren. Sett mikseren på rørehastighet (hastighetstrinn 1) og bland i ca. 15 sekunder. Stopp og skrap bollen. Sett mikseren på rørehastighet (hastighetstrinn 1) og bland i ca. 15 sekunder.

Bruk skje til å ha den tynne deigen i smurte muffinsformer. (Ikke bruk papirformer). Stekes ved 190° C i ca. 15 til 18 minutter, eller test om de er ferdige ved å stikke en tannpirker i midten av muffinsen. Når det ikke er deig festet til den er de ferdige. Tøm de ut av formene med en gang. Serveres varme.

Utbytte: 12 porsjoner (1 muffin per porsjon).

Per porsjon: ca. 121 kalorier.

## Honningpannekaker med grov hvete

125 g hvetekorn  
1 ts bakepulver  
1/4 ts salt  
1/4 ts muskat  
360 kjernemelk  
2 egg  
3 ss honning

Monter Grain Mill og fest den på mikseren. Still inn kvernen på den fineste innstillingen. Sett mikseren på hastighetstrinn 10 og mal hvetekornene opp i mikserbollen som er plassert under kvernen.

Ha bakepulver, salt og muskat i bollen; bland godt. Ha i de øvrige ingrediensene. Fest bollen og den flate vispen til mikseren. Sett mikseren på rørehastighet 2 og bland i ca. 15 sekunder. Stopp og skrap bollen. Sett mikseren på rørehastighet 2 og bland i ca. 15 sekunder, eller inntil røren er glatt.

Spray en takke eller en tung stekepanne med fett-spray. Varm opp takken/stekepannen til middels varme. Ha ca 80 mL røre (1/3 kopper) for hver pannekake på takken/stekepannen. Stek i 1 til 2 minutter, eller inntil du ser bobler på overflaten og kantene blir tørre. Vend pannekaken og stek i 1 til 2 minutter til, eller inntil de er gyldenbrune på undersiden.

Utbytte: 6 porsjoner (2 pannekaker per porsjon).

Per porsjon: ca. 170 kalorier.



## Household KitchenAid™ Mikser tilbehørsgaranti

Garantiens varighet:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
To års full garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid.	A. Reparaturl når Grain Mill er brukt til andre foremål enn tilberedning av vanlig husholdningsmat. B. Skade forårsaket ved uhell, egenhendige forandringer, feil bruk, misbruk eller installering/bruk som ikke er i overensstemmelse med de lokale elektriske regler.

Norsk

**KITCHENAID TAR IKKE NOE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.**

### Service-Senter

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid.

Ta kontakt med forhandleren som tilbehøret ble kjøpt hos, for å få navnet på nærmeste autoriserte KitchenAid-servicesenter.

#### ServiceCompaniet AS

Gladengveien 8

0661 Oslo

NORWAY

Tlf: +47 2389 7266

Fax: +47 2268 5400

Contact person: John K. Skaar

[john@servicecompaniet.no](mailto:john@servicecompaniet.no)

### Kundeservice

**Norsk Importør:** HOWARD AS:  
Hansteensgate 12  
0253 OSLO  
Tel: 23 08 41 30

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)  
[www.KitchenAid.no](http://www.KitchenAid.no)



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrert varemerke som tilhører KitchenAid, USA.  
™ Varemerke som tilhører KitchenAid, USA.  
Formen på mikseren er et varemerke til KitchenAid, U.S.A.  
© 2010. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjonene kan endres uten varsel.