

KitchenAid®

GRAIN MILL

INSTRUCTIONS AND
RECIPES

MOULIN À GRAINS

INSTRUCTIONS ET
RECETTES

MOLINO DE GRANOS

INSTRUCCIONES Y
RECETAS



Model/Modèle/Modelo KGM

This attachment has been approved for use with all KitchenAid® household stand mixers.

L'utilisation de cet accessoire a été approuvée pour tous les batteurs sur socle ménagers de KitchenAid®.

Este aditamento ha sido aprobado para usarse con todas las batidoras con base domésticas de KitchenAid®.



1-800-541-6390
Details Inside



1-800-541-6390
Détails à l'intérieur



1-800-541-6390
Detalles en el interior



Garantie de satisfaction totale et de remplacement



Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le moulin à grains cesse

de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et s'occupera de récupérer le moulin à grain défectueux. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie complète d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de très haute qualité.

Si vous résidez dans les 50 États des États-Unis et si votre moulin à grain KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année, il suffit d'appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi, de 8h à 20 h, ou le samedi de 10 à 17 h (heure de l'est). Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

A réception du moulin à grain de remplacement, utilisez le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le moulin à grain "défectueux". Veuillez indiquer vos nom et adresse sur une feuille de papier et insérez-la dans le carton avec une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.).

Pour une explication détaillée des termes et conditions de la garantie, incluant la manière d'obtenir une réparation à l'extérieur des États-Unis, voir la garantie et les sections "Comment obtenir une réparation".

Preuve d'achat et enregistrement du produit

Veuillez toujours conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat du moulin à grains. La preuve d'achat vous assure du service après-vente. Avant d'utiliser le moulin à grains, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit accompagnant l'appareil.

Grâce à cette carte, nous pourrions vous appeler dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité et nous conformer plus facilement aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du magasin _____

Table des matières

Garantie de satisfaction totale et remplacement	12
Carte d'enregistrement du produit.....	12
Consignes de sécurité importantes.....	14
Garantie.....	15
Pour les 50 États des États-Unis et le district fédéral de Columbia	15
Pour Porto Rico	16
Obtenir une réparation hors garantie	16
Obtenir une réparation hors des 50 États des États-Unis et Porto Rico.....	16
Commander des accessoires et des pièces de rechange	16
Accessoire Moulin à grains	17
Comment attacher le moulin à grains.....	17
Conseils pour moudre du grain	18
Grains conseillés	19
Utilisation du moulin à grains	20
Nettoyage et soin	20
Recettes	21

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, incluant les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher le batteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Ne pas approcher les doigts des ouvertures de déversement.
6. Ne pas faire fonctionner le batteur si le cordon ou la prise est endommagé(e), si le batteur est défectueux ou si le batteur est tombé ou s'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner le batteur au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour effectuer un réglage mécanique ou électrique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le batteur à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Vérifier s'il y a des corps étrangers dans la trémie avant utilisation.
12. Les enfants ne doivent pas faire fonctionner cet accessoire et cet élément ne doit pas pouvoir être atteint par des enfants lors de son fonctionnement.
13. Voir également la section Importantes consignes de sécurité accompagnant les instructions du batteur et le livret de recettes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
CE PRODUIT EST CONÇU SEULEMENT POUR
UN USAGE DOMESTIQUE

Garantie de l'accessoire Moulin à grains KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis et le district fédéral de Columbia

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du moulin à grain lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis et le district fédéral de Columbia.

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge, au choix :	KitchenAid ne paiera pas pour :
<p>Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.</p>	 <p>Le remplacement-satisfaction totale du moulin à grains. Voir l'intérieur de la couverture pour les détails concernant la manière d'obtenir une réparation ou le remplacement, ou appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre de satisfaction de la clientèle.</p> <p>OU</p> <p>Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de réparation agréé KitchenAid. Voir la garantie du moulin à grains KitchenAid® pour Porto Rico (page suivante) pour les détails concernant la manière d'obtenir une réparation.</p>	<p>A. Les réparations lorsque le moulin à grains est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.</p> <p>B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.</p> <p>C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le moulin à grains à un centre de réparation agréé.</p> <p>D. Les frais des pièces de rechange ou de main d'œuvre pour le moulin à grain lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis et du district fédéral de Columbia.</p>

FRANÇAIS

KITCHENAID DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects; aussi cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Moulin à grains KitchenAid®

Garantie pour Porto Rico

Garantie limitée d'un an qui couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du moulin à grains lorsqu'il est utilisé à Porto Rico. Durant la période de garantie, toutes les interventions de service doivent être effectuées par un centre KitchenAid agréé. Apporter le moulin à grains, ou le retourner port-payé et assuré

au centre de réparation agréé KitchenAid le plus proche. Appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** pour obtenir l'adresse d'un centre de réparation près de chez vous. Le moulin à grains réparé sera retourné port-payé et assuré.

FRANÇAIS

Obtenir une réparation hors garantie

Pour obtenir de l'information de service, appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Centre de satisfaction de la clientèle,
KitchenAid Portable Appliances, P.O.
Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218.

Obtenir une réparation hors des 50 États des États-Unis et Porto Rico

Demander au distributeur local KitchenAid ou au détaillant chez qui

le moulin à grains a été acheté où le faire réparer.

Commander des accessoires et des pièces de rechange

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le moulin à grains, appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Centre de satisfaction de la clientèle,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218.

Accessoire Moulin à grains

L'accessoire suivant est conçu pour moudre des grains à faible teneur en humidité et non huileux tels que le blé, le maïs, le seigle, l'avoine, le riz, le sarrasin, l'orge et le millet.

Corps du moulin à grain — sert de trémie, guide les grains dans la meulette

Vis à moudre — conduit l'action de meulage

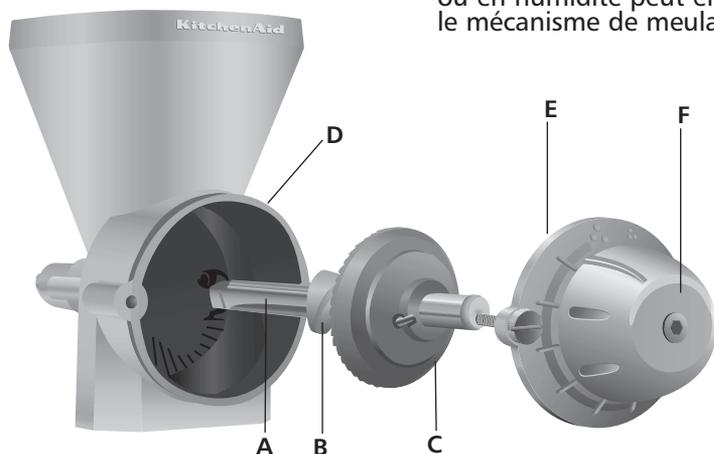
Meulette mobile — moule les grains entiers en farine

Bouton de réglage — règle la finesse du meulage

Brosse de nettoyage — sert à nettoyer les meulettes et les autres parties du moulin après utilisation.

REMARQUE : Ne pas immerger le moulin à grains dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas laver au lave-vaisselle. Pour les méthodes de nettoyage recommandées, voir la section "Nettoyage et soin".

REMARQUE : Le moulin à grains est conçu pour moudre uniquement les grains à faible teneur en humidité et non huileux. Ne pas moudre de cacahouètes, de grains de café, du soja ou de graines de tournesol avec le moulin à grains; leur haute teneur en huile ou en humidité peut endommager le mécanisme de meulage.



Assemblage du moulin à grains

REMARQUE : Les meulettes de cet élément ont été légèrement enduites d'huile minérale afin d'éviter qu'elles ne rouillent lors du remisage. Avant la première utilisation du moulin à grains, enlever l'huile avec une solution de détergent doux et bien sécher. Si l'huile n'est pas enlevée, les meulettes s'obstrueront et le meulage s'en trouvera ralenti. Après utilisation du moulin à grains, suivre les instructions de la section "Nettoyage et soin".

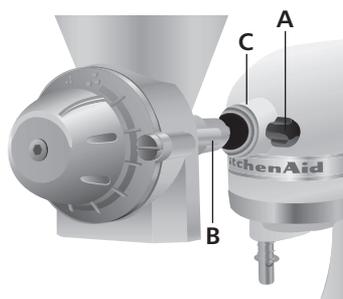
ASSEMBLAGE :

Insérer l'arbre de commande d'accessoires (A) avec la vis à moudre (B) et la meulette mobile (C) dans le corps du moulin à grains (D). Fixer la plaque de devant (E) avec le bouton de réglage (F) sur le devant de l'arbre. Tourner et serrer les vis en place.

Comment attacher le moulin à grains

Avant d'attacher le moulin à grains au batteur, éteindre et débrancher le batteur sur socle.

1. En fonction du modèle de la prise d'accessoires, soit relever le couvercle soit desserrer le bouton d'accessoires (A) en le tournant dans le sens antihoraire et ôter le couvercle de la prise.
2. Insérer le logement de l'arbre de commande d'accessoires (B) dans la prise d'accessoires (C), en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée. Si nécessaire faire tourner dans un mouvement de va-et-vient l'accessoire. Lorsque l'accessoire est à la position correcte, le goujon sur l'accessoire s'adapte à l'encoche sur le bord de la prise.



3. Serrer le bouton d'accessoires (A) jusqu'à ce que l'élément soit parfaitement fixé au batteur.

Conseils pour moudre du grain

La farine moulue avec le moulin à grains a une texture plus grossière que la farine vendue dans le commerce. Le moulin à grains moule (et l'on recueille donc) toutes les parties du grain; les moulins commerciaux séparent certaines parties du grain avant de commercialiser la farine.

Il n'est pas nécessaire de pousser le grain dans la trémie du moulin à grains avec vos mains ou un ustensile quelconque. La vis à moudre par son mouvement alimente en grain les meulettes.

Avec une tasse de grain on obtient entre 1¼ (296 mL) et 1½ (355 mL) tasse de farine.

Avec une tasse d'avoine on obtient ⅞ de tasse (207 mL) de farine.

Si on moule plus de farine que la recette ne l'exige, la conserver au réfrigérateur ou au congélateur pour éviter qu'elle ne rancisse. Ce produit ne contient en effet aucun conservateur.

Ne pas moule de grains de café dans le moulin à grains; leur haute teneur en huile peut endommager le mécanisme de meulage.

Ne pas moule de grains ou de noix à forte teneur en humidité ou en huile, tels que les cacahouètes, les graines de tournesol ou de soja. Ils peuvent aussi endommager le mécanisme de meulage.

Grains conseillés

Tous ces grains à faible teneur en humidité et non huileux peuvent être moulus dans le moulin à grains KitchenAid :

BLÉ — On cultive de nombreux types de blé différents aux États-Unis. Le blé dur, avec un fort pourcentage de protéines, est généralement considéré comme le meilleur pour la farine à pain; on préfère les blés tendres pour la confection de gâteaux, de biscuits et autres produits de boulangerie. Mélanger blé dur et blé tendre pour obtenir une farine tout-usage.

MAÏS — Moudre finement pour la pâtisserie, moudre grossièrement pour la bouillie de semoule de maïs.

SEIGLE — Combiner la farine de seigle et la farine de blé pour obtenir les meilleurs résultats dans la confection du pain de seigle; le seigle ne contient pas suffisamment de gluten pour permettre une bonne levée.

AVOINE — Déglumer l'avoine avant de la moudre en farine, ou utiliser des flocons d'avoine. La glume d'avoine empêche une alimentation correcte des meulettes en grain en les obstruant. Dans la plupart des recettes on peut remplacer jusqu'au tiers de la farine tout usage par de la farine d'avoine.

RIZ — Le riz blanc et le riz brun se moulent très bien.

SARRASIN — Pour de meilleurs résultats, on doit déglumer le sarrasin avant de le moudre. Le sarrasin brut et le sarrasin grillé se moulent bien.

ORGE — Pour de meilleurs résultats, on doit déglumer l'orge avant de la moudre.

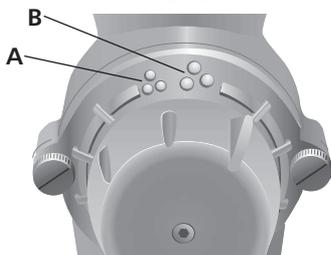
MILLET — Avant de le moudre, griller le millet dans une poêle lourde et sèche afin de libérer le goût unique de ce très petit grain. Remuer continuellement pour éviter que le millet ne brûle.

Pour obtenir plus de renseignements sur les grains se rendre au magasin de produits diététiques ou à la bibliothèque local(e).

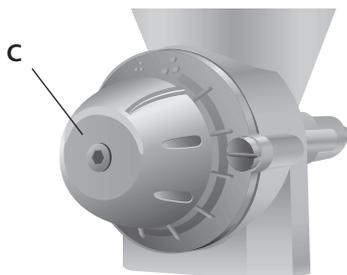
Utilisation du moulin à grains

UTILISATION :

Noter les symboles de meulage sur le dessus du bouton de commande. Le symbole de meulage fin (A) indique le réglage pour le meulage le plus fin. Le symbole de meulage grossier (B) indique le réglage pour le meulage le plus grossier. Chaque cran sur le bouton de réglage représente un réglage de meulage.



1. Sélectionner le réglage de meulage le plus fin en tournant le bouton de réglage (C) dans le sens horaire jusqu'au symbole de meulage fin (A) et tourner immédiatement le bouton de réglage de 2 crans en arrière.



2. Remplir la trémie de grain.
3. Une fois le grain ajouté, démarrer le batteur à la vitesse 10.

REMARQUE : Si le grain est trop fin, tourner le bouton de réglage dans le sens antihoraire, un cran à la fois, jusqu'à ce l'on obtienne la grossièreté désirée.

4. Continuer à approvisionner en grain la trémie jusqu'à l'obtention de la quantité de grain moulu désirée.

REMARQUE : Afin de ne pas endommager le batteur ne pas moulin plus de 10 tasses (2.4 L) de farine à la fois. Après avoir moulu 10 tasses (2.4 L) de farine, laisser le batteur refroidir au moins 45 minutes avant de l'utiliser de nouveau.

Nettoyage et soin

NETTOYAGE :

1. Tourner la commande de vitesse du batteur sur socle à OFF (arrêt).
2. Débrancher le batteur sur socle.
3. Retirer le moulin à grains du batteur sur socle.
4. Nettoyer les meulettes et les autres parties du moulin avec la brosse fournie.

Il n'est pas nécessaire de nettoyer le moulin après chaque utilisation, mais on doit le brosser lorsque l'on change de type de grain. Si nécessaire, on peut utiliser un cure-dents pour nettoyer les rainures des meulettes.

IMPORTANT : Ne pas laver le moulin à grains ou l'une de ses parties dans un lave-vaisselle automatique.

Si l'on doit laver le moulin à grains, le laver à la main au moyen d'un détergent doux et à l'eau tiède. Bien sécher avec une serviette. Laisser sécher à l'air. Ne pas réassembler jusqu'à la prochaine utilisation. Si les meulettes ne sont pas complètement sèches, le grain peut obstruer le moulin.

Si l'appareil doit être remis pour une longue période, enduire légèrement les meulettes d'huile minérale. Avant la prochaine utilisation, laver les meulettes à la main (comme indiqué ci-dessus) afin d'enlever l'huile minérale.

Muffins au maïs et au piment Jalapeño

- 1 tasse (235 mL) de maïs ou 1½ tasse (355 mL) de semoule de maïs
- ¾ de tasse (177 mL) de grains de blé ou 1 tasse de farine de blé entier
- 1 c. à soupe (18 mL) de levure chimique
- ½ c. à thé (2 mL) de sel
- 1 tasse (235 mL) de lait pauvre en matières grasses
- ¼ de tasse (60 mL) d'huile
- 3 c. à thé (44 mL) de miel
- 1 œuf
- 2 c. à soupe (30 mL) de piments Jalapeño en conserve coupés en dés

Assembler le moulin à grains et l'attacher au batteur. Régler le moulin au réglage de meulage le plus fin puis tourner le bouton de 2 crans. Régler le batteur à vitesse 10 et moudre le maïs dans le bol du batteur placé en dessous du moulin. Répéter l'opération avec les grains de blé après avoir réglé le moulin au réglage de meulage le plus fin et tourner le bouton de 1 cran.

Ajouter la levure chimique et le sel dans le bol du batteur; bien mélanger. Ajouter tous les autres ingrédients. Attacher le bol et le fouet plat au batteur. Régler le batteur à la vitesse de brassage et mélanger pendant environ 15 secondes. Arrêter le batteur et racler le bol. Régler le batteur à la vitesse de brassage et mélanger pendant environ 15 secondes.

Verser la pâte avec une cuiller dans les moules à muffins préalablement graissés. (Ne pas utiliser de moules en papier pour petits gâteaux.) Cuire au four à une température de 400°F (204°C) pendant 15 à 18 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Démouler immédiatement. Servir chaud

Donne : 12 portions (1 muffin par portion)

Par portion : Environ 121 cal, 3 g protéines, 16 g glucides, 6 g lipides, 19 mg chol, 191 mg sodium.

Crêpes au blé entier et au miel

- 1 tasse (235 mL) de grains de blé ou 1½ tasse (355 mL) de farine de blé entier
- 1 c. à thé (5 mL) de levure chimique
- ¼ c. à thé (1 mL) de sel
- ¼ c. à thé (1 mL) de muscade
- 1½ tasse (355 mL) de babeurre
- ½ tasse (118 mL) de succédané d'œuf sans matières grasses ou 2 œufs
- 3 c. à soupe (44 mL) de miel

Assembler le moulin à grains et l'attacher au batteur. Régler le moulin au réglage de meulage le plus fin puis tourner le bouton de 1 cran. Régler le batteur à vitesse 10 et moudre les grains de blé dans le bol du batteur placé en dessous du moulin.

Ajouter la levure chimique, le sel et la muscade dans le bol du batteur; bien mélanger. Ajouter tous les autres ingrédients. Attacher le bol et le fouet plat au batteur. Régler le batteur à la vitesse 2 et mélanger pendant environ 15 secondes. Arrêter le batteur et racler le bol. Régler le batteur à la vitesse 2 et mélanger pendant environ 15 secondes ou jusqu'à ce que la pâte devienne lisse.

Pulvériser une plaque ou une lourde poêle avec un aérosol de cuisine antiadhésif. Chauffer la plaque à température moyenne. Verser environ ⅓ de tasse (78 mL) de pâte pour chaque crêpe sur la plaque. Cuire 1 à 2 minutes, ou jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface et que les bords deviennent secs. Retourner et cuire 1 à 2 minutes de plus ou jusqu'à ce que le dessous prenne une couleur brun doré.

Donne : 6 portions (2 crêpes par portion)

Par portion : Environ 170 cal, 9 g protéines, 34 g glucides, 1 g lipides, 2 mg chol, 402 mg sodium.

*Registered trademark/TMTrademark/The shape of the stand mixer is a registered trademark of KitchenAid, U.S.A.
*Marque déposée/TM Marque de commerce/La forme du batteur socle est une marque déposée de KitchenAid, U.S.A.
*Marca registrada/TM Marca de comercio/La forma de la batidora con base es una marca registrada de KitchenAid, U.S.A.
KitchenAid Canada licensee in Canada/Emploi sous licence par KitchenAid Canada au Canada./
Usada en Canadá bajo licencia de KitchenAid Canada.

©2010. All rights reserved. Tous droits réservés. Todos los derechos reservados.

