

# 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



Malli 5KGM  
Viljamyly  
Tämä lisälaitte on suunniteltu  
käytettäväksi kaikkien pöytämallisten  
KitchenAid™ yleiskoneiden kanssa.

Suomi

## Sisällysluettelo

Tärkeät turvatoimenpiteet .....	3
Viljamylyn osat .....	4
Viljamylyn kokoaminen .....	4
Vinkkejä viljan jauhamiseen .....	5
Suosittelut viljalajit .....	6
Viljamylyn käyttö .....	7
Huolto ja puhdistus .....	7
Reseptejä .....	8
Pöytämallisten KitchenAid™ - yleiskoneiden osien takuu .....	9
Asiakaspalvelu .....	9
Huoltopisteet .....	9

### Käyttäjän ja muiden henkilöiden turvallisuus on todella tärkeä asia.

Tässä käyttöoppaassa sekä laitteen pinnassa annetaan useita turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuuteen liittyvä varoitusmerkki.

Sen tarkoituksena on varoittaa hengenvaarasta tai mahdollisista henkilövahingoista.

Kaikkien turvaohjeiden edessä on varoitusmerkki ja sana VAARA tai VAROITUS. Ne tarkoittavat:

 **VAARA**

**Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.**

 **VAROITUS**

**Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman tai henkilövahingon.**

Kaikissa turvaohjeissa esitetään mahdollinen vaaratilanne, kuinka henkilövahinkojen vaaraa voidaan vähentää ja mitä tapahtuu, ellei ohjeita noudateta.

# TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluu seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tämä laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuna lapset), joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana.
4. Lapsia on valvottava, jotta voidaan varmistaa, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
5. Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta aina kun laite ei ole käytössä, ennen kuin asennat tai poistat osan sekä ennen laitteen puhdistusta.
6. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Älä laita sormia tyhjennysaukkoon.
7. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai sähkö- ja mekaanisten toimintojen säätöä varten.
8. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
9. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
10. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
11. Älä anna laitteen virtajohdon koskettaa kuumiin pintoihin, esim. lieteen.
12. Tarkasta, ettei täyttösupilossa ole mitään asiaankuulumatonta.
13. Tutustu myös sekoittimen käsikirjassa Parhaat valmistusohjeet (OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN) annettuihin turvaohjeisiin.

## SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

**Tuote on suunniteltu vain kotitalouskäyttöön.**

## Viljamyllyn osat

Tämä mylly on tarkoitettu vähän kosteutta ja rasvaa sisältävien jyvien jauhamiseen. Sellaisia ovat esimerkiksi vehnä, maissi, ruis, kaura, riisi, tattari, ohra ja hirssi.

**Viljamyllyn runko (D)** — toimii täyttösuppilona; se johtaa jyvät myllyyn jauhattaviksi

**Jauhatusruuvi (B)** — syöttää jyvät kiviä vasten

**Irrotettavat jauhinkivet (C)** — jauhavat jyvät jauhoksi

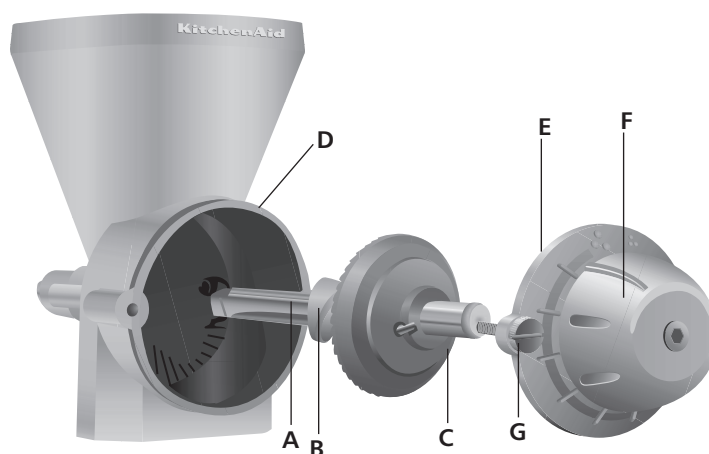
**Säätönuppi (F)** — säätelee jauhatuksen karkeuden

**Puhdistusharja** — käytetään jauhinkivien ja muiden osien puhdistukseen käytön jälkeen.

**HUOM:** Älä upota viljamyllyä koskaan veteen tai muuhun nesteeseen. Älä pese astianpesukoneessa. Suositellut viljamyllyn puhdistustavat löytyvät osiosta "Huolto ja puhdistus".

**HUOM:** Viljamyllly on tarkoitettu vain vähän kosteutta ja rasvaa sisältävien jyvien jauhamiseen. Älä jauha myllyssä maapähkinöitä, kahvinpapuja, soijapapuja tai auringonkukan siemeniä. Niiden suuri rasva- tai kosteuspitoisuus voi vahingoittaa jauhatusmekanismia.

Suomi



## Viljamyllyn kokoaminen

**HUOM:** Tämän viljamyllyn jauhinkivet on käsitelty varastoimisen aikana mineraaliöljyllä ruostumisen ehkäisemiseksi. Ennen viljamyllyn käyttämistä pese öljy pois miedolla pesuaineella ja kuivaa huolellisesti. Jos ei öljyä poisteta, jauhinkivet jumiutuvat ja jauhaminen hidastuu. Lopetettuasi viljamyllyn käytön, seuraa "Huolto ja puhdistus" -osion ohjeita.

### Viljamyllyn kokoaminen:

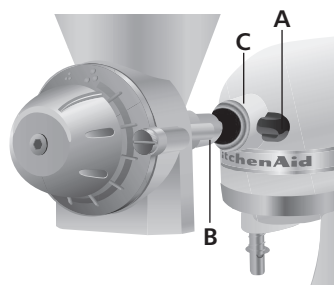
Työnnä lisälaitteen akseli (A) jauhatusruuvin (B) ja irrotettavien jauhinkivien (C) kanssa viljamyllyn runkoon (D). Kiinnitä etulaatta (E) ja säätönuppi (F) akselin etuosaan. Käännä ja tiukenna ruuveja (G).

## Viljamylyn kokoaminen

### Kiinnitys:

Ennen viljamylyn kiinnittämistä katkaise yleiskoneen virta (asento "0") ja irrota virtajohto.

1. Laitteessasi voi olla kaksi erilaista liittimen suojusta: käännä liittimen suojus ylös tai löysää lisälaitteen nuppi (A) kääntämällä sitä vastapäivään ja irrota lisälaitteen liittimen suojus.
2. Työnnä lisälaiteliittimen akselin suojus (B) lisälaiteliittimen kantaan (C) ja varmista, että vetoakseli sopii liittimen neliömäiseen kantaan. Kierrä lisälaitetta tarpeen mukaan edestakaisin. Kun lisälaite on oikeassa asennossa, laitteen akselin suojuksen kiinnitystappi sopii reunassa olevaan loveen.



3. Kiristä lisälaitteen nuppia (A), kunnes laite on tukevasti kiinni yleiskoneessa.

## Vinkkejä viljan jauhamiseen

- Viljamylyllä jauhettu jauho on karkeampaa kuin kaupasta ostettu. Viljamylyllä jauhaa, ja jauhaja saa käyttöönsä koko jyvän ytimen; tehdasvalmisteisesta jauhosta on poistettu joitain jyvän osia ennen kuin se tuodaan markkinoille.
- Viljamylyn täyttösuppilossa olevia jyvää ei tarvitse painaa käsin eikä työkalujen avulla alaspäin. Liikkuva jauhatusruuvi syöttää jyvää jauhatuskivien väliin.
- Jos jauhat enemmän jauhoja kuin reseptissä pyydetään, voit säilyttää ylimääräiset jauhot jääkaapissa tai pakastimessa, jossa ne säilyvät tuoreina; tuotteessa ei ole säilytysaineita.
- Älä jauha kahvinpapuja viljamylyssä; niiden suuri rasvapitoisuus vaurioittaa jauhatusmekanismia. Kahvinpapuja voi jauhaa KitchenAid™ Artisan™ -mylyllä.
- Älä jauha paljon rasvaa sisältäviä pähkinöitä, kuten maapähkinöitä, auringonkukan siemeniä tai soijapapuja. Nämä voivat myös vahingoittaa jauhatusmekanismia.

## Suosittelut viljalajit

---

KitchenAid™ -viljamylyssä voi jauhaa kaikkia näitä vähän kosteutta ja rasvaa sisältäviä jyviä:

**Vehnä** — Maailmassa kasvatetaan monia eri vehnätyyppejä. Kova, paljon proteiinia sisältävä vehnä luokitellaan yleensä parhaaksi leipäjauhoksi; kakuissa, pikkuleivissä ja muissa leivonnaisissa käytetään mieluummin pehmeitä vehnälajeja. Yleiskäyttöön tarkoitettu jauho on kovan ja pehmeän vehnän sekoitus.

**Maissi** — Hienoksi jauhettuna leivotaan, karkeammaksi jauhettuna ruoanlaittoon.

**Ruis** — Ruisleipään kannattaa ruisjauhojen lisäksi laittaa vehnää; ruisjauhossa ei yksistään ole tarpeeksi gluteiinia, jotta leipä kohoaisi kunnolla.

**Kaura** — Kaura tulee kuoria ennen jauhamista. Voit myös käyttää kaurahiutaleita. Kauran kuoret estävät jyvien tehokkaan syötön myllyyn. Useimmissa resepteissä voi vehnäjauhojen sekaan lisätä 1/3 kaurajauhoja.

**Riisi** — Myllyssä voi jauhaa sekä valkoista että ruskeaa riisiä.

**Tatar** — Tatar tulee kuoria ennen jauhamista. Myllyssä voi jauhaa raakaa ja paahdettua tattaria.

**Ohra** — Ohra tulee kuoria ennen jauhamista.

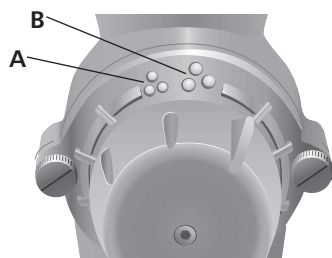
**Hirssi** — Hirssin paahtaminen vahvassa, kuivassa kasarissa ennen jauhamista antaa sille lisämakua. Sekoita jyviä paahtamisen aikana.

Lisätietoa viljoista saa terveyskaupoista.

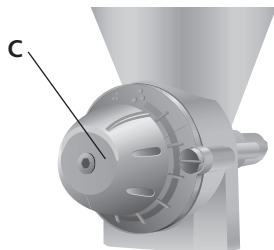
## Viljamylyn käyttö

### Käyttö:

Huomaa jauhatusmerkinnät säätimen päällä. Hienoin jauhatuskarkeus osoitetaan symbolilla "A". Karkein jauhatusaste osoitetaan symbolilla "B". Jokainen säätimen pykälä edustaa jauhatuskarkeutta.



1. Valitse hienoin jauhatuskarkeus kääntämällä säätönuppia (C) myötäpäivään hienoimman jauhatusasteen (A) kohdalle. Käännä säätönuppia välittömästi kaksi pykälää taaksepäin.



2. Laita jyvät täyttösuppiloon.
3. Kun jyvät ovat myllyssä, aloita jauhaminen nopeudella 10.

**HUOM:** Jos jauhatus on säädetty liian hienolle, käännä säätönuppia vastapäivään, kunnes jauho on sopivan karkeaa.

4. Lisää jyviä täyttösuppiloon, kunnes mylly on jauhanut tarpeellisen määrän jauhoa.

**HUOM:** Älä jauha enempää kuin 1250 grammaa jauhoja kerrallaan; myllyn liikakäyttö voi vaurioittaa sitä. Jauhettuasi 1250 grammaa jauhoja, anna yleiskoneen jäähtyä ainakin 45 minuuttia, ennen kuin käytät sitä seuraavan kerran.

## Huolto ja puhdistus

### Puhdistus:

Puhdista jauhinkivet ja muut osat myllyn mukana tulleella harjalla. Myllyä ei tarvitse puhdistaa joka käytön jälkeen, mutta se tulisi harjata eri viljalajien välillä. Jauhinkivien uurteet voi tarvittaessa puhdistaa hammastikulla.

**TÄRKEÄÄ:** Älä pese viljamylyä äläkä mitään sen osaa astianpesukoneessa.

Jos viljamyly tarvitsee pesua, pese se käsin miedolla pesuaineella ja lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti pyyhkeellä. Anna kuivua kunnolla. Kasaa mylly vasta seuraavaa käyttökertaa varten. Jos jauhinkivet eivät ole täysin kuivia, ne voivat tukkia myllyn.

Jos myllyä aiotaan varastoida jonkin aikaa, jauhinkiviin kannattaa hieroa kevyesti mineraaliöljyä. Pese mineraaliöljy kivistä yllä mainitulla tavalla ennen seuraavaa käyttökertaa.

## Jalapeño-maissimuffinsit

- 125 g maissia  
 94 g vehnänjyvän ytimiä  
 1 rkl kohotusainetta  
 1/2 2 tl suolaa  
 240 mL kevytmaitoa  
 60 mL öljyä  
 3 rkl hunajaa  
 1 muna  
 2 rkl lohkoituja jalapeño paprikoita (pitkiä, vihreitä, miedon makuisia purkkipaprikoita)

Kokoa viljamyly ja kiinnitä se yleiskoneeseen. Sääda mylly hienoimmalle jauhatussäädölle ja sitten kaksi pykälää taaksepäin. Käynnistä mylly ja jauha maissi nopeudella 10 myllyn alla olevaan kulhoon. Vehnänjyvän ytimet: sääda mylly hienoimmalle jauhatussäädölle ja käänna säätönuppia 1 pykälä taaksepäin.

Lisää kohotusainetta ja suolaa kulhoon, sekoita hyvin. Lisää loput ainekset. Kiinnitä kulho ja vatkein yleiskoneeseen. Käynnistä yleiskone ja sekoita nopeudella 1 (sekoitusnopeus) noin 15 sekuntia. Lopeta ja kaavi kulho.

Lusikoi taikinaa voidelluille muffinsipelleille. (älä käytä paperivuokia.) Paista 190°C-asteessa 15 - 18 minuuttia tai siihen asti, kunnes muffinsin keskelle pistetty hammastikku tulee puhtaana ulos. Poista pelleiltä välittömästi. Tarjoile lämpiminä.

Taikinasta tulee 12 muffinsia (annos: 1 muffinsi).

Annoksessa on noin 121 kaloria.

## Hunajaiset kokojyväpannukakut

- 125 g vehnänjyvän ytimiä  
 1 tl leivinsoodaa  
 1/4 tl suolaa  
 1/4 tl muskottipähkinää  
 360 mL piimää  
 2 munaa  
 3 tl hunajaa

Kokoa viljamyly ja kiinnitä se yleiskoneeseen. Sääda mylly hienoimmalle jauhatussäädölle. Jauha vehnänjyvän ytimet myllyssä 10-säädöllä alla olevaan kulhoon. Lisää kulhoon leivinsoodaa, suolaa ja muskottipähkinää, sekoita hyvin. Lisää loput ainekset.

Kiinnitä kulho ja vatkein yleiskoneeseen. Käynnistä kone ja sekoita 2-säädöllä noin 15 sekuntia. Lopeta ja kaavi kulho. Käynnistä yleiskone 2-säädöllä ja sekoita pehmeäksi, noin 15 sekuntia. Suihkuta paistinpannulle tai vahvaan kasariin paistorasvaa. Kuumenna paistinpannu keskikuumaksi. Kaada pannulle noin 80 mL taikinaa jokaista pannukakkua varten. Paista 1 - 2 minuuttia, kunnes pinnalle ja reunoille ilmestyvät kuplat ovat kuivia. Käänna pannukakut ja paista niitä vielä 1 - 2 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita alta.

Taikina riittää 6 annokseen (2 pannukakkua per annos).

Annoksessa on noin 170 kaloria.



## Pöytämallisten KitchenAid™ - yleiskoneiden osien takuu

<b>Takuuaika:</b>	<b>KitchenAid-yhtiö korvaa:</b>	<b>KitchenAid Ei korvaa:</b>
Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Vaihto-osat sekä työn laatuun ja materiaaliin liittyvät korjauskustannukset. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjausta, jos lisälaitetta on käytetty muuhun kuin normaaliin kotitalouksissa suoritettavaan ruoan valmistamiseen.  B. Vikoja, jotka johtuvat ulkopuolisesta syystä, muutoksista, väärästä käytöstä tai asennuksesta/ käytöstä, joka ei ole paikallisten sähkömääräysten mukaista.

**KITCHENAID -YHTIÖ EI OTA MITÄÄN VASTUUTA VAHINGOISTA.**

### Huoltoliikkeet

Kaikki huoltotyöt tulee teettää lähimmässä valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.  
Ota yhteys laitteen myyjään, jolta saat lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

**Suomessa:**  
Kodinkonehuolto Tauno Korhonen  
Kumpulantie 1  
00520 Helsinki  
09 - 495903  
kodinkonehuolto@  
kkhtaunokorhonen.fi

### Asiakaspalvelu

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



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Rekisteröity tavaramerkki KitchenAid, U.S.A.  
Pötämällisen yleiskoneen ® rekisteröity tavaramerkki KitchenAid, U.S.A.  
© 2010. Kaikki oikeudet pidätetään.

Tekniset tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

W10251155A