

BEDIENUNGSANLEITUNG MESSERSCHMIDT VORSÄTZE

für Küchenmaschinen von KitchenAid



GETREIDEMÜHLE



FLOCKENQUETSCHER



GEMÜSESCHNEIDER + ZUSATZTROMMELSET





MESSERSCHMIDT HAUSGERÄTE GMBH
78126 Königsfeld-Erdmannsweiler, Deutschland

www.messerschmidt-muehlen.de
info@messerschmidt-muehlen.de

Tel.: +49 (0) 7725 30 65
Fax: +49 (0) 7725 27 96

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4
ANBRINGUNG AN DIE KITCHENAID	5
ANLEITUNG GETREIDEMÜHLE	6
ANLEITUNG FLOCKENQUETSCHER	8
ANLEITUNG GEMÜSESCHNEIDER	10
SORTIMENT	12
REZEPT NEWSLETTER	14
SHOP & KOCHSHOW	16

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

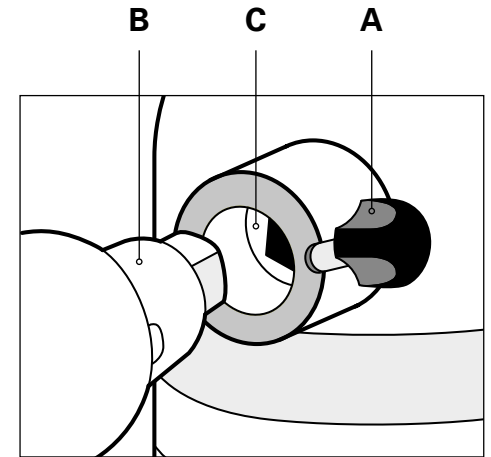
Vor der Benutzung von Elektrogeräten sind stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten, insbesondere auch die folgenden:

1. Die Gebrauchsanweisung ist aufmerksam durchzulesen.
2. Das Motorteil nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen, auch nicht unter fließendem Wasser reinigen, da Unfallgefahr durch Stromschlag droht.
3. Der Betrieb von Haushaltsgeräten jeglicher Art durch Kinder oder in der Nähe von Kindern ist unbedingt zu beaufsichtigen.
4. Wird das Gerät nicht benutzt, werden Geräteteile abgenommen oder angebracht oder wird das Gerät gereinigt, ist der Netzstecker zu ziehen.
5. Niemals in laufende Geräteteile greifen.
6. Ein Gerät darf nicht betrieben werden, wenn Netzkabel bzw. Netzstecker beschädigt sind. Ist das Gerät aus Versehen heruntergefallen oder weist es Funktionstörungen oder sonstige Beschädigungen auf, ist es vom Reparaturfachmann überprüfen zu lassen. Elektrische bzw. mechanische Mängel sind gegebenenfalls zu beseitigen.
7. Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlener oder vertriebener Zubehörteile kann zu Bränden, Stromschlägen oder sonstigen Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hinunterhängen lassen.
10. Das Kabel nicht mit heißen Oberflächen, insbesondere Kochfeldern, in Berührung kommen lassen.
11. Die Produkte sind ausschließlich für den Hausgebrauch gedacht.

ANBRINGUNG AN DIE KITCHENAID

Zum Anbringen der Messerschmidt Vorsätze an die KitchenAid:

1. Schalten Sie die Geschwindigkeitskontrolle der Küchenmaschine aus (auf „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.
3. Je nach vorhandener Zubehörnabe klappen Sie entweder die Abdeckung nach oben oder lösen Sie den Zubehörknopf (A) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie die Abdeckung des Zubehöranchlusses.
4. Setzen Sie die Antriebswelle des Vorsatzes (B) in den Zubehöranschluss (C) ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle des Vorsatzes in den quadratischen Zubehöranschluss einrastet.



5. Möglicherweise müssen Sie den Vorsatz leicht hin und her drehen. Wenn der Vorsatz richtig angebracht ist, passt der Stift des Zubehörehäuses in die Kerbe am Nabenrand.
6. Ziehen Sie den Zubehörknopf im Uhrzeigersinn fest an, bis der Vorsatz fest mit der Küchenmaschine verbunden ist.



NICHT IN LAUFENDE GERÄTETEILE GREIFEN.
KONTAKT VON HÄNDEN, HAAREN UND KLEIDUNG MIT LAUFENDEM GERÄT VERMEIDEN, UM VERLETZUNGEN VORZUBEUGEN UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES ZU VERMEIDEN.



GETREIDEMÜHLE

Das kann gemahlen werden:

Getreidesorten: Weizen, Dinkel, Grünkern, Roggen, Gerste, Buchweizen, Hirse, Reis, Hafer.

Alle getrockneten Gewürze, Kräuter und Pilze.

Ölsaaten: Leinsamen, Sesam, Mohn, Soja. **Wichtig:** Ölsaaten nur bei mittlerer Einstellung mahlen, das Mahlwerk kann sonst verkleben.

Vor dem ersten Gebrauch:

Ca. 50 g Getreide bei mittlerer Einstellung mahlen. Das Mehl nicht weiter verwenden, Sicherheitsvorschriften auf Seite 4 dieser Bedienungsanleitung beachten. **Wichtig:** Das Mahlwerk nicht leer laufen lassen, immer zuerst Getreide einfüllen.

Zerlegung und Zusammenbau:

Einfülltrichter (1) abnehmen, Verschlussring (6) entgegen dem Uhrzeigersinn aufdrehen. Einstelleinheit (7) abnehmen, Stahlkegelmahlwerk (4+5) und Förderschnecke (3) entnehmen. Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge wie Zerlegung.



NICHT IN LAUFENDE GERÄTETEILE GREIFEN.

NIEMALS DAS MAHLGUT VON HAND ZUFÜHREN.

DAS MAHLGUT NICHT MIT DEN FINGERN VON DER AUSLASSÖFFNUNG SCHIEBEN. QUETSCHUNGEN KÖNNEN DIE FOLGE SEIN.

Feinheitsgrad einstellen:

Der Feinheitsgrad des Mahlgutes wird während des Mahlens mit der Einstelleinheit (7) rastend eingestellt: feiner = entgegen dem Uhrzeigersinn, gröber = im Uhrzeigersinn.

Wichtig: Vor und nach Gebrauch immer auf „grob“ einstellen.

Nach dem Vermahlen von Ölsaaten (Mohn, Leinsamen, etc.) entweder mit trockenem Getreide (z. B. Reis) nachmahlen oder Mahlvorsatz wie nachfolgend beschrieben reinigen:

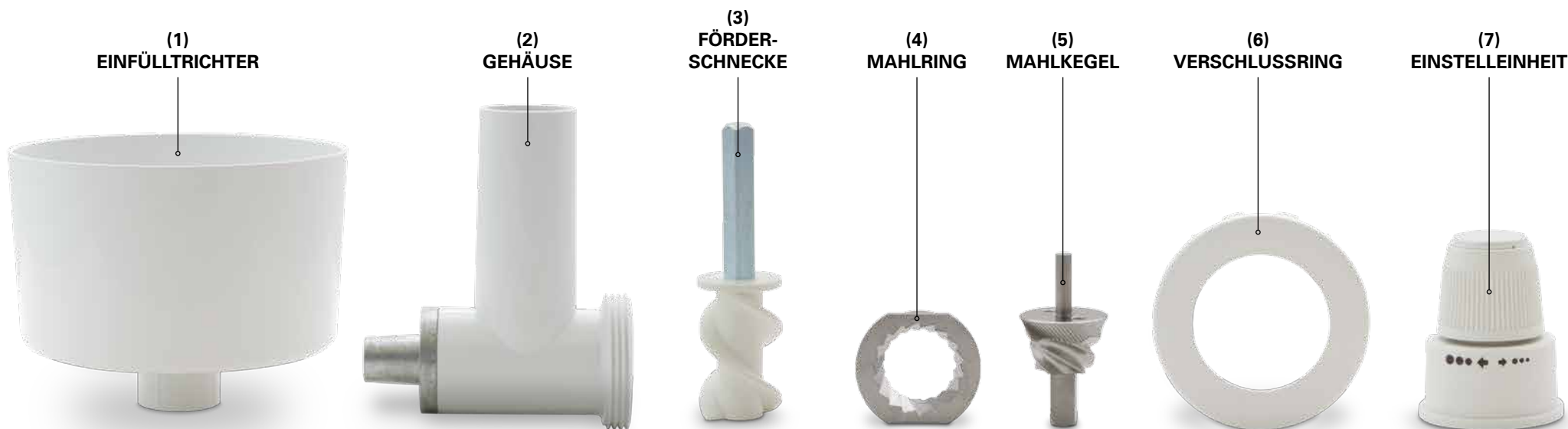
Das Mahlwerk mit einer trockenen Bürste oder mit einem Pinsel reinigen. Die Kunststoffteile des Mahlwerkvorsatzes - mit Ausnahme der Einstelleinheit - sind spülmaschinenfest.

Reinigung des Mahlvorsatzes:

Der Mahlvorsatz muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Zwischendurch, oder wenn der Mahlvorsatz anschließend längere Zeit nicht benutzt wird, empfehlen wir Ihnen eine gründliche Reinigung des Mahlwerks.

Nach erfolgter Reinigung den Mahlvorsatz entsprechend nebenstehender Beschreibung wieder zusammensetzen.

Achtung: Die Vierkantaussparung der Förderschnecke (3) muss frei von Mehlresten sein, sonst ist eine Feineinstellung beim Mahlen nicht möglich!



FLOCKENQUETSCHES



Das kann geflockt werden:

Getreidesorten: Hafer, Weizen, Dinkel, Grünkern, Roggen, Gerste, Buchweizen, Hirse, Reis.

Getrocknete Gewürze: Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis, Pfeffer.

Ölsaaten: Leinsamen, Sesam, Mohn.

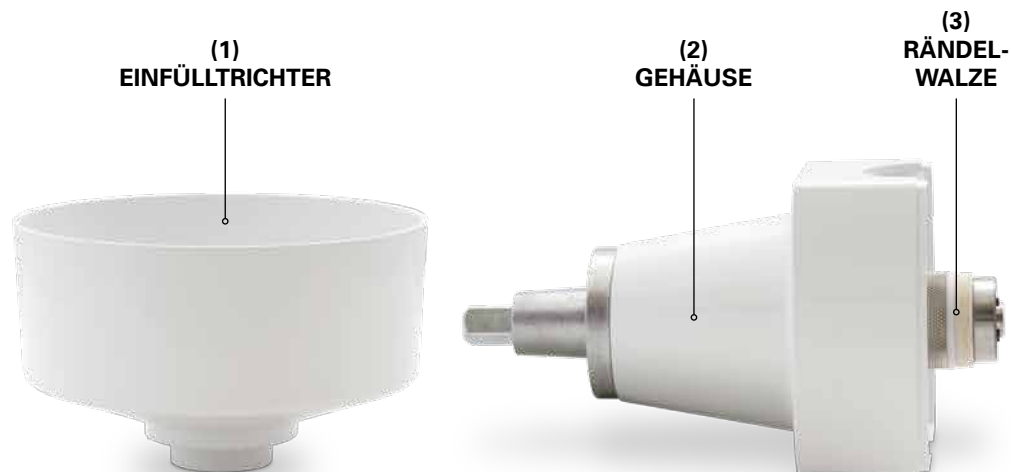
Zerlegung und Zusammenbau:

Einfülltrichter (1) abnehmen, Schrauben (6) lösen, Gehäuse (5) abnehmen, Rändelwalze (3) herausziehen, Keil (4) entnehmen. Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge wie Zerlegung.

Wichtig: Beim Zusammenbau müssen die Gehäuseteile (2+5) im Innenraum frei von Getreiderückständen sein.

Vor dem ersten Gebrauch:

Ca. 50 g Getreide flocken. Die Flocken nicht weiter verwenden. Sicherheitsvorschriften auf Seite 4 dieser Bedienungsanleitung beachten.



NICHT IN LAUFENDE GERÄTETEILE GREIFEN.

KONTAKT VON HÄNDEN, HAAREN UND KLEIDUNG MIT LAUFENDEM GERÄT VERMEIDEN, UM VERLETZUNGEN VORZUBEUGEN UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES ZU VERMEIDEN.

Reinigung der Flockenquetsche:

Die Flockenquetsche muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Von Zeit zu Zeit sollten die Getreidereste an Rändelwalze und in den Gehäuseteilen entfernt werden.

Teile nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Gehäuseteile nur feucht abwischen.

Rändelwalze und Keil nur mit Bürste oder Pinsel trocken reinigen. Für Schäden durch unsachgemäße Handhabung sowie Fremdkörper im Getreide übernehmen wir keine Garantie.

Nach erfolgter Reinigung der Flockenquetsche entsprechend nebenstehender Beschreibung wieder zusammensetzen.

Zum Herstellen von Getreideflocken nur gut gereinigtes Getreide verwenden. Harte Fremtteile wie z. B. Steinchen schädigen die Rändelwalze. Läuft das Korn nicht nach, Störquelle beseitigen.

Keinesfalls mit einem harten Gegenstand (z. B. Messer, Löffelstiel) nachdrücken. Für Schäden durch unsachgemäße Handhabung übernehmen wir keine Garantie.





GEMÜSESCHNEIDER

Vor dem ersten Gebrauch:

Sicherheitsvorschriften auf Seite 4 dieser Bedienungsanleitung beachten.

Reinigung des Gemüseschneiders:

Gemüseschneider vom Motorteil abnehmen. Verschlussring durch drehen im Uhrzeigersinn lösen und abnehmen. Trommel entnehmen. Alle Teile sind spülmaschinenfest.

Zerlegung und Zusammenbau:

Gewünschte Trommel (1-6) einsetzen, Verschlussring durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn aufschrauben.



GEFAHR DURCH ROTIERENDE MESSER.

VERWENDEN SIE STETS DEN STOPFER.

STECKEN SIE KEINE FINGER IN DIE ÖFFNUNGEN.

VERWENDEN SIE DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN.

ANDERNFALLS KANN ES ZU ABGETRENNTEN GLIEDMASSEN ODER SCHNITTEN KOMMEN.

Verwendung der Trommeln:

- (1) Mittlere Raspeltrommel:
für Äpfel, Karotten, Rote Bete,
Sellerie, Käse, Nüsse
- (2) Schneidetrommel:
für Kraut, Kohl, Gurken, Rettich,
Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln,
Zucchini
- (3) Grobe Raspeltrommel:
für Käse, Kartoffeln, Kohl, Karotten,
Gurken, Sellerie, Rote Bete, Zucchini,
Suppengemüse, Äpfel, Birnen

Zusatztrommelset:

- (4) Feine Raspeltrommel:
für Hartkäse, Nüsse, Schokolade,
Paniermehl
- (5) Julienneraspel:
für Sellerie, Karotten, Kohlrabi,
Zucchini
- (6) Kronreibe für Kartoffeln:
für Kartoffeln

MESSERSCHMIDT SORTIMENT

MESSERSCHMIDT ANTRIEBE



MESSERSCHMIDT VORSÄTZE



MESSERSCHMIDT SORTIMENT

MESSERSCHMIDT ADAPTER-LÖSUNGEN

Die Standard Messerschmidt Vorsätze passen mit Hilfe von Adaptern an Küchenmaschinen folgender Hersteller:

Gerne können Sie uns auch anrufen, falls Sie Fragen haben:

+49 7725 3065

Welcher Adapter passt, sagt Ihnen unsere Website:

www.messerschmidt-muehlen.de

Bauknecht

BOSCH

BRAUN®

Elektro AS

Electrolux

JUPITER

KENWOOD

KitchenAid

ritter
made in Germany

starmix

ANKARSUM

JEDEN MONAT EIN LECKERES REZEPT + PRODUKTINFOS

Weiteres Zubehör

Mit dem Messerschmidt Zubehör kochen Sie nicht nur wie ein Profi, Sie sehen auch wie einer aus. Küchenschürze & Co dürfen beim Kochen nicht fehlen.



Newsletter
Anmeldung

Immer up-to-date

Wenn Sie ihre Kochkünste regelmäßig erweitern möchten, ist unser Rezept-Newsletter genau das Richtige für Sie.

Einmal im Monat erhalten Sie ein leckeres, saisonales Rezept von uns, das Sie ganz einfach nachkochen können. Verwöhnen Sie Ihre Familie mit köstlichen Leckereien.

Frische Zutaten sind das A und O in einer gesunden Küche und mit den passenden Geräten gelingt alles auch noch sehr schnell und einfach.

Melden Sie sich noch heute auf unserer Website unter dem Menüpunkt **Service** und dann **Newsletter** an – Sie bekommen sogar einen 5€ Gutschein dazu!

Focaccia mit Tomaten und Rucola

Zubereitung:

Die Hefe in etwas Wasser auflösen, das restliche Wasser mit ½ TL Salz und dem Olivenöl dazugeben. Das Mehl einrühren, gut vermengen und 5 Min. kneten. Den Teig bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat. (Wenn alle Zutaten warm waren, dauert das ca. 30 Min.)

Den Teig noch einmal kurz durchkneten. Ein rundes Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig ausrollen, auf das Blech legen und weitere 5 Min. gehen lassen.

Den Stielansatz der Tomaten entfernen, die Haut kreuzweise einritzen, kurz mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, zu den Tomaten pressen. Rucola waschen, hacken, zu den Tomaten geben und mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Hefeteig damit belegen. Das Brot etwa 5 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Danach bei ca. 250 Grad (Umluft 220 Grad) für 20 Min. backen.

Für den Hefeteig:

20 g	Hefe
200 ml	warmes Wasser
	Salz
2 EL	Olivenöl
300 g	frisch gemahlenes Dinkelvollkornmehl

Für den Belag:

300 g	Tomaten
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Rucola
2 EL	Olivenöl
	Salz & Pfeffer, frisch gemahlen



MESSERSCHMIDT SHOP & KOCHSHOW

Finden Sie noch mehr Produkte in unserem Messerschmidt Onlineshop:

Neben Zubehör finden Sie hier auch wichtige Informationen zu Ihren Messerschmidt Geräten, interessante und wissenswerte Blogbeiträge, sowie die Möglichkeit, sich zu unserem Newsletter anzumelden - so sind Sie immer auf dem neuesten Stand.

Die Messerschmidt Kochshow hält viele leckere Rezepte für Sie bereit:

Ob als Video oder PDF zum Download, mit den Messerschmidt Rezepten können Sie sich und Ihrer Familie regelmäßig leckere und gesunde Mahlzeiten zubereiten.



Onlineshop

WWW.MESSERSCHMIDT-MUEHLEN.DE



Kochshow

WWW.MESSERSCHMIDT-MUEHLEN.DE/KOCHSHOW