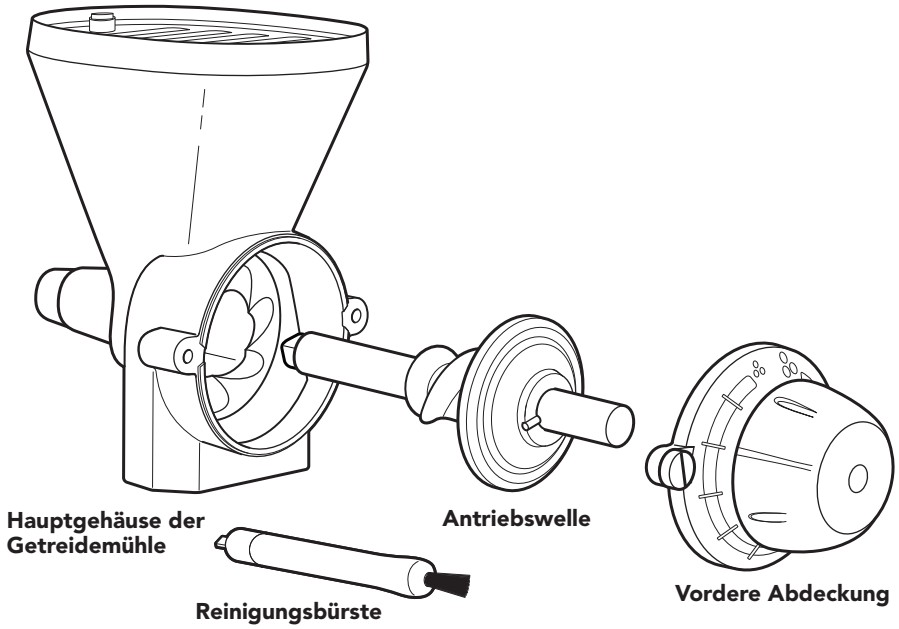


INHALTSVERZEICHNIS

TEILE UND MERKMALE	16
Teile und Zubehör.....	16
SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR FÜR DIE KÜCHENMASCHINE	17
Wichtige Sicherheitshinweise	17
Entsorgung von Elektrogeräten	18
VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE	19
Empfehlungen für die Getreidemühle.....	19
Vor dem ersten Verwenden: Reinigen der Getreidemühle	20
Anbringen der Getreidemühle an der Küchenmaschine.....	21
Verwenden der Getreidemühle	22
PFLEGE UND REINIGUNG	23
GARANTIE UND KUNDENDIENST	24

TEILE UND MERKMALE

TEILE UND ZUBEHÖR



Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

 **GEFAHR**

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.

 **WARNUNG**

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch von unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, sofern diese das Gerät unter Aufsicht verwenden oder von einer anderen Person über die sichere Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht reinigen und pflegen.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Lassen Sie die Küchenmaschine während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
6. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie das Zubehör vom Gerät ab, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht benutzt wird. Schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
7. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Stecken Sie keine Finger in die Einfüll- und Austrittsöffnungen.
10. Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass das Einfülltablett keine Fremdkörper enthält.
11. Beachten Sie auch die in der Bedienungsanleitung der Küchenmaschine aufgeführten wichtigen Sicherheitshinweise.
12. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
 - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
 - Pensionen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol  versehen. Die verschiedenen Komponenten

der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE GETREIDEMÜHLE

EMPFOHLENE GETREIDESORTEN	EMPFOHLENE VERWENDUNG	STUFE
WEIZEN	Weltweit werden unterschiedlichste Weizensorten angebaut. Hartweizen mit hohem Eiweißgehalt wird allgemein als optimales Getreide für Brotmehl angesehen. Weichweizen wird bevorzugt für Kuchen, Kekse und andere Backwaren verwendet. Für Universalmehl werden Hart- und Weichweizen gemischt.	10
MAIS	Fein gemahlen zum Backen, grob gemahlen für Polenta oder Brei.	
ROGGEN	Für optimale Ergebnisse bei Roggenbrot Roggen- und Weizenmehl mischen. Roggen enthält nicht ausreichend Kleber zum Aufgehen.	
HAFER	Hafer muss vor dem Mahlen entspelzt werden. Sie können aber auch Haferflocken (Rollhafer) verwenden. Haferspelzen behindern das Zuführen des Getreides zu den Mahlsteinen. In den meisten Rezepten können Sie Hafermehl durch bis zu 1/3 Universalmehl ersetzen.	
REIS	Reis und Naturreis (Wildreis) lassen sich gleich gut mahlen.	
BUCHWEIZEN	Für optimale Ergebnisse sollte Buchweizen vor dem Mahlen entspelzt werden. Roher und gerösteter Buchweizen lassen sich gleich gut mahlen.	
GERSTE	Für optimale Ergebnisse sollte Gerste vor dem Mahlen entspelzt werden.	
HIRSE	Rösten Sie Hirse vor dem Mahlen in einer schweren, trockenen Pfanne oder Kasserolle, um das einzigartige Aroma dieser sehr kleinen Körner zu betonen. Rühren Sie die Körner, um ein Anbrennen zu verhindern.	

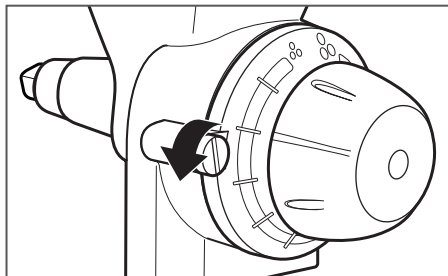
DEUTSCH

- Mehl, das mit der Getreidemühle gemahlen wird, ist etwas gröber als handelsübliches Mehl. Beim Mahlen mit der Getreidemühle erhalten Sie alle Bestandteile des Korns. Bei handelsüblichen Mehlen werden einige Kornbestandteile ausgesiebt.
- Sie brauchen das Getreide nicht mit den Händen oder einem Gegenstand in den Trichter der Getreidemühle drücken. Die sich bewegende Mahlschnecke führt das Getreide automatisch den Mahlsteinen zu.
- Wenn Sie mehr Mehl mahlen als für Ihr Rezept benötigt, müssen Sie es im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahren, damit es nicht ranzig wird. Dieses Produkt enthält nämlich keine Konservierungsstoffe.
- Mahlen Sie keine Kaffeebohnen in Ihrer Getreidemühle. Der hohe Ölgehalt kann das Mahlwerk beschädigen. Kaffeebohnen können mit der KitchenAid Artisan Kaffeemühle gemahlen werden.
- Mahlen Sie kein Getreide oder Nüsse mit hohem Feuchtigkeits- oder Ölgehalt wie etwa Erdnüsse, Sonnenblumenkerne und Sojabohnen. Auch dadurch kann das Mahlwerk beschädigt werden.

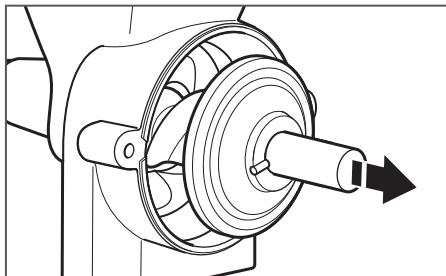
VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

VOR DEM ERSTEN VERWENDEN: REINIGEN DER GETREIDEMÜHLE

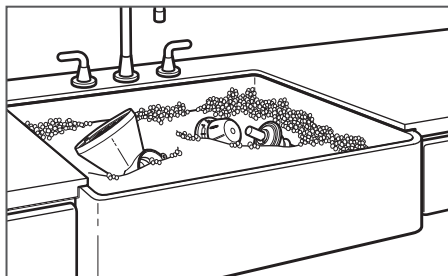
WICHTIG: Die Mahlsteine des Geräts sind leicht mit mineralischem Öl benetzt, um Rost während der Lagerung zu vermeiden. Waschen Sie vor dem Gebrauch der Getreidemühle das Öl mit einem milden Spülmittel ab und trocknen Sie die Steine sorgfältig ab. Wenn Sie das Öl nicht entfernen, setzen sich die Steine zu und der Mahlvorgang wird verlangsamt. Gehen Sie nach Gebrauch der Getreidemühle wie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“ beschrieben vor.



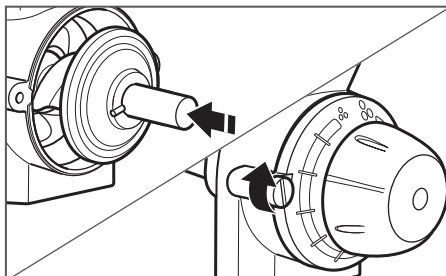
- 1** Lösen Sie die Schrauben von Hand, um die vordere Abdeckung mit dem Einstellknopf vom Hauptgehäuse der Getreidemühle zu entfernen.



- 2** Nehmen Sie die Antriebswelle aus dem Hauptgehäuse der Getreidemühle.



- 3** Reinigen Sie alle Teile von Hand in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Hauptgehäuse anschließend sorgfältig mit einem Tuch ab. Lassen Sie alle Teile an der Luft trocknen.

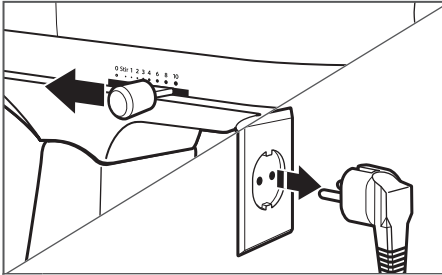


- 4** **Wiedermontage:** Setzen Sie die Antriebswelle in das Hauptgehäuse der Getreidemühle ein. Bringen Sie dann die vordere Abdeckung auf dem Ende der Welle an und ziehen Sie die Schrauben von Hand fest.

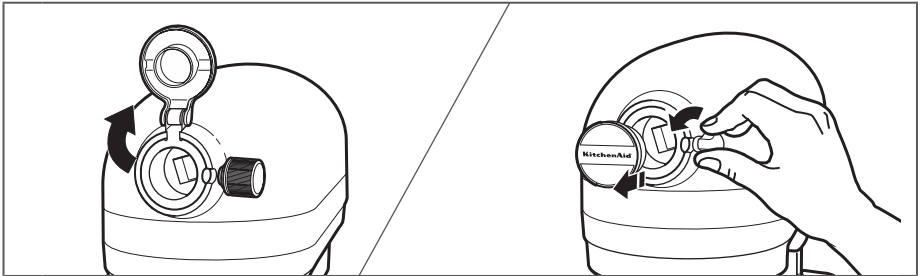
WICHTIG: Waschen Sie die Getreidemühle bzw. Teile nicht in einer Spülmaschine.

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

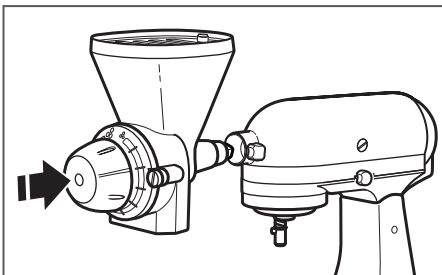
ANBRINGEN DER GETREIDEMÜHLE AN DER KÜCHENMASCHINE



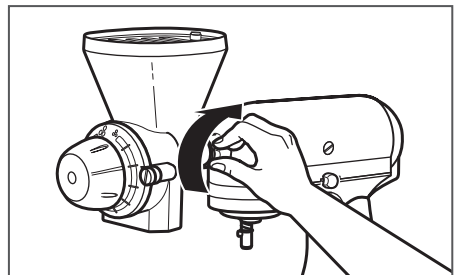
- 1** Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.



- 2** **Küchenmaschinen mit Scharnier an der Abdeckung der Zubehörnabe:** Klappen Sie die Abdeckung nach oben.
Küchenmaschinen mit abnehmbarer Abdeckung der Zubehörnabe: Drehen Sie die Zubehörschraube gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung abzunehmen.



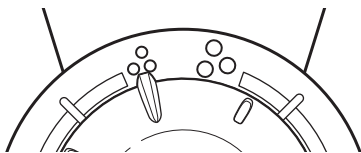
- 3** Setzen Sie die Welle des Zubehörs in die Zubehörnabe ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle in die quadratische Aufnahme der Nabe einrastet. Drehen Sie gegebenenfalls das Zubehör hin und her. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgehäuse in die Kerbe am Rand der Aufnahmhülse ein.



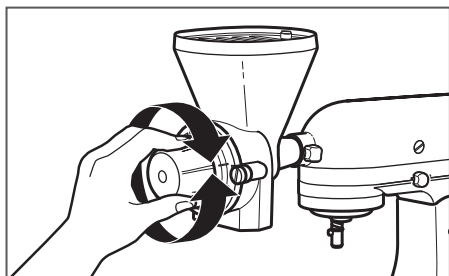
- 4** Ziehen Sie die Schraube an der Zubehörnabe der Küchenmaschine fest, bis das Zubehör sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.

VERWENDEN DES ZUBEHÖRS FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

VERWENDEN DER GETREIDEMÜHLE



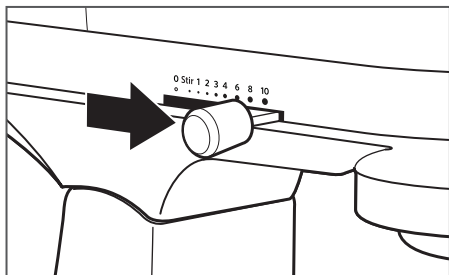
TIPP: Beachten Sie die Mahlsymbole an der Oberseite der Scheibe. Das Symbol für Feinmahlen steht für die feinste Mahleinstellung. Das Symbol für Grobmahlen steht für die größte Mahleinstellung. Jede Kerbe an der Scheibe steht für eine Mahleinstellung.



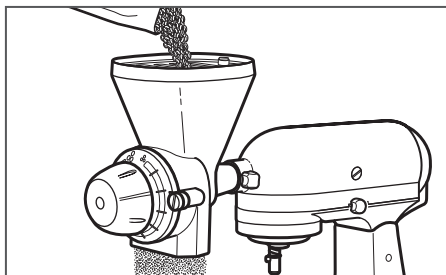
- 1** Wählen Sie die feinste Mahleinstellung, indem Sie den Einstellknopf nach rechts auf das Feinmahlsymbol drehen. Drehen Sie den Einstellknopf sofort 2 Kerben zurück.



- 2** Füllen Sie den Trichter mit Getreide.



- 3** Schalten Sie die Küchenmaschine nach Einfüllen des Getreides mit der Stufe 10 ein.



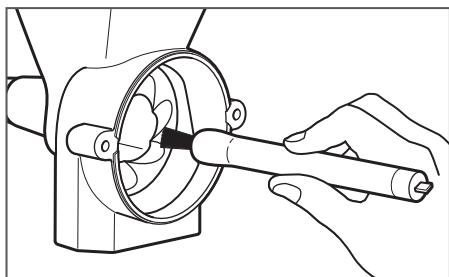
- 4** Füllen Sie Getreide in den Trichter, bis die gewünschte Mehlmenge gemahlen ist.

HINWEIS: Wenn das Mehl zu fein ist, drehen Sie den Einstellknopf um jeweils eine Kerbe nach links, bis der gewünschte Mahlgrad erreicht ist.

HINWEIS: Mahlen Sie nicht gleichzeitig mehr als 1250 g Mehl. Andernfalls kann die Küchenmaschine beschädigt werden. Lassen Sie die Küchenmaschine nach dem Mahlen von 1250 g Mehl mindestens 45 Minuten abkühlen, bevor Sie sie wieder in Gebrauch nehmen.

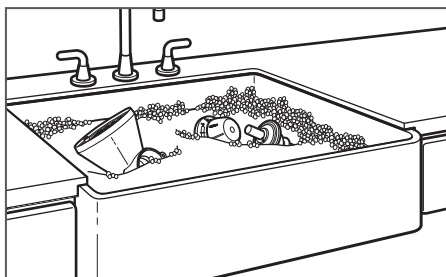
PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGEN DER GETREIDEMÜHLE



1

Reinigen Sie Mahlsteine und andere Mühlenteile mit der mitgelieferten Bürste. Die Mühle muss nicht unbedingt nach jedem Mahlvorgang gereinigt werden, muss aber beim Wechseln der Getreidesorte abgebürstet werden. Ggf. kann zum Reinigen der Mahlsteinrillen ein Zahnstocher verwendet werden.



2

Falls die Getreidemühle gewaschen werden muss, erfolgt dies von Hand mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser. Trocknen Sie das Hauptgehäuse anschließend sorgfältig mit einem Tuch ab. Lassen Sie alle Teile an der Luft trocknen. Montieren Sie das Gerät erst wieder beim nächsten Gebrauch. Wenn die Mahlsteine nicht vollständig trocken sind, kann Getreide die Mühle verstopfen.

WICHTIG: Waschen Sie die Getreidemühle bzw. Teile nicht in einer Spülmaschine.



Wenn das Gerät für längere Zeit gelagert werden soll, benetzen Sie die Mahlsteine leicht mit mineralischem Öl. Vor dem Wiedergebrauch waschen Sie das Öl wie unter „Vor dem ersten Verwenden“ beschrieben wieder ab.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

KITCHENAID-GARANTIE FÜR ZUBEHÖR FÜR KÜCHENMASCHINEN

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: 5KGM Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Zubehör für Küchenmaschinen, das für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung im Haushalt eingesetzt wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

**Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.kitchenaid.eu**

Sie finden diese Anleitung auch auf unserer Website www.kitchenaid.eu.

©2017 Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design der Küchenmaschine sind in den USA und anderen Ländern Markenzeichen.