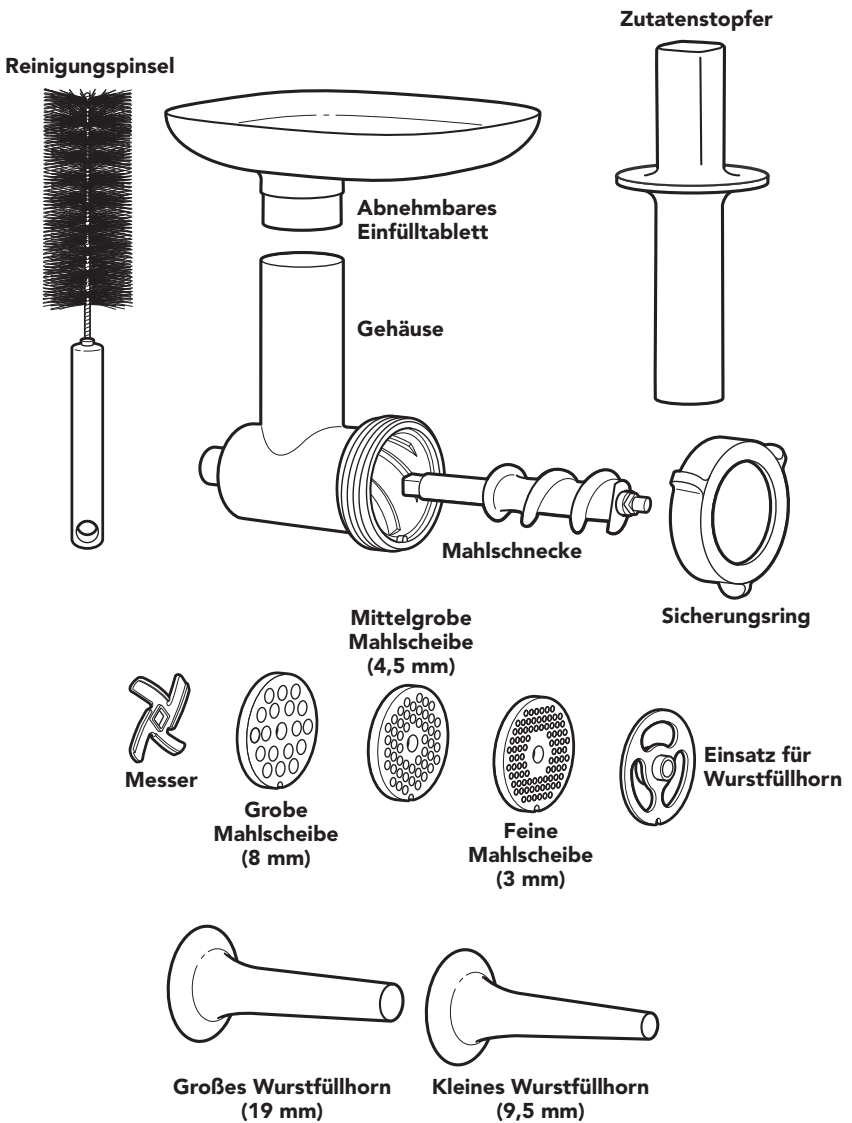


# INHALTSVERZEICHNIS

<b>TEILE UND MERKMALE</b> .....	16
Teile und Zubehör.....	16
<b>SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR FÜR DIE KÜCHENMASCHINE</b> .....	17
Wichtige Sicherheitshinweise .....	17
Verpackungsentsorgung.....	19
<b>VERWENDEN DES METALL-FLEISCHWOLFS</b> .....	19
Empfehlungen für den Fleischwolf.....	19
Montieren des Metall-Fleischwolfs.....	20
Anbringen des Metall-Fleischwolfs an der Küchenmaschine .....	20
Zerkleinern mit dem Metall-Fleischwolf .....	21
Montieren des Wurstfüllhorns .....	22
Verwenden des Wurstfüllhorns.....	22
<b>TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE</b> .....	23
Nützliche Hinweise .....	23
<b>PFLEGE UND REINIGUNG</b> .....	23
<b>GARANTIE UND KUNDENDIENST</b> .....	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 Personen – dazu zählen auch Kinder – mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen gedacht. Dieser Personenkreis sollte das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung für den sicheren Gebrauch des Gerätes und der damit verbundenen Gefahren betreffend verwenden.
3. Nur für Europa: Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung den sicheren Gebrauch des Gerätes und die damit verbundenen Gefahren betreffend verwenden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

## SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR FÜR DIE KÜCHENMASCHINE


4. Nur für Europa: Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
5. Schalten Sie die Küchenmaschine nach der Benutzung und vor der Reinigung AUS (und nehmen Sie den Metall-Fleischwolf von der Küchenmaschine ab).  
Warten Sie vor dem Abnehmen oder Demontieren, bis der Motor vollständig angehalten hat.
6. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Stecken Sie keine Finger in die Einfüll- und Austrittsöffnungen.
7. Lassen Sie die Küchenmaschine während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
8. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
9. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den Stopfer.
10. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
11. Niemals Zutaten mit den bloßen Händen an der Ausgabeseite abschaben, wenn das Gerät in Betrieb ist. Gefahr von Schnittverletzungen!
12. Beachten Sie die Anleitungen im Abschnitt „Pflege und Reinigung“ zum Reinigen der Geräteoberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
13. Beachten Sie auch die in der Bedienungs- und Pflegeanleitung der Küchenmaschine aufgeführten wichtigen Sicherheitshinweise.
14. 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**

# SICHERHEITSHINWEISE ZUM ZUBEHÖR FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

## VERPACKUNGSENTSORGUNG

### 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 METALL-FLEISCHWOLFS

### EMPFEHLUNGEN FÜR DEN FLEISCHWOLF

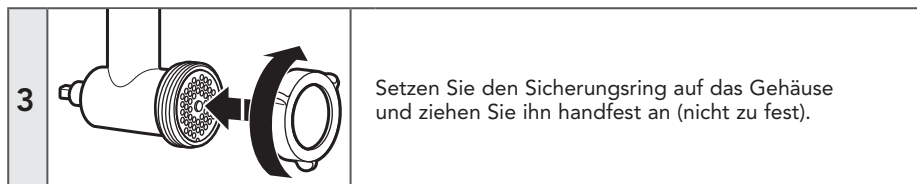
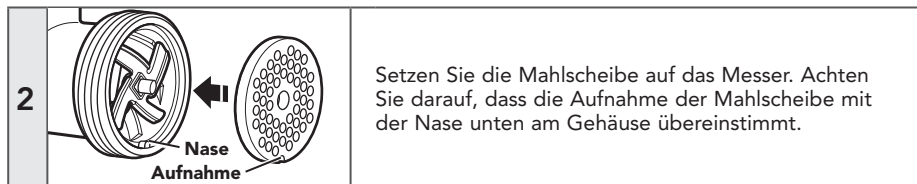
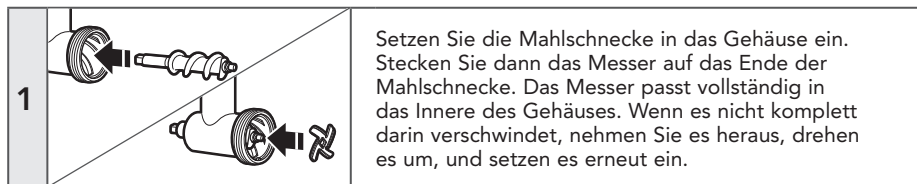
**HINWEIS:** Keines der Teile und Zubehöre für diesen Metall-Fleischwolf von KitchenAid (Modell 5KSMMGGA) ist mit den Teilen und Zubehören des KitchenAid-Fleischwolfs (Modelle 5FGA, 5SSA, 5FT, 5FVSP, 5FVSFGA, 5KSMFPPA, 5KSMGSSA) kompatibel. Das gilt auch umgekehrt.

SIE BENÖTIGEN	UND DAZU	EMPFOHLENE VERWENDUNG	STUFE
Feine Mahlscheibe (3 mm)	Messer	Gekochtes Fleisch für Aufstriche, Hartkäse (wie Parmesan), Semmelbrösel	4
Mittelgrobe Mahlscheibe (4,5 mm)	Messer	Rohes oder gekochtes Fleisch, Fleisch für Würstchen	4
Grobe Mahlscheibe (8 mm)	Messer	Rohes Fleisch für Burger und Chilis, Gemüse für Salsas und Saucen	4
Kleines Wurstfüllhorn (9,5 mm)	Einsatz für Wurstfüllhorn	Frühstückswürstchen, kleinere Würstchen	4
Großes Wurstfüllhorn (19 mm)	Einsatz für Wurstfüllhorn	Bratwurst, größere Würstchen	4

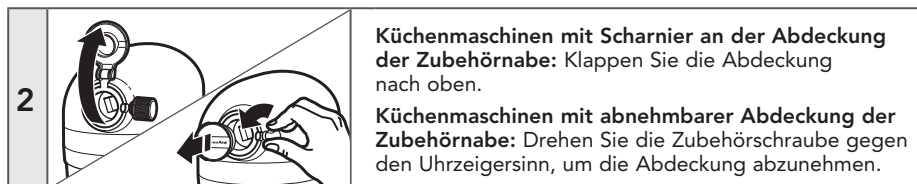
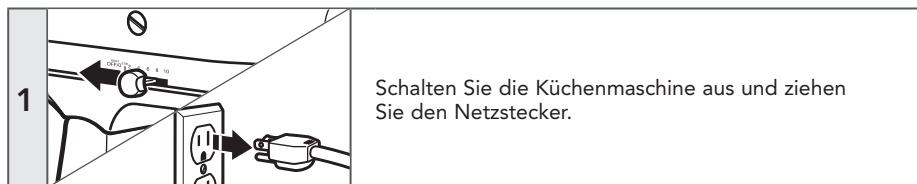
# VERWENDEN DES METALL-FLEISCHWOLFS

## MONTIEREN DES METALL-FLEISCHWOLFS

Waschen Sie alle Teil in warmem Seifenwasser; trocknen Sie sie vor dem Verwenden gründlich ab.

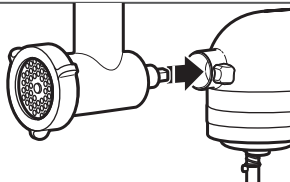


## ANBRINGEN DES METALL-FLEISCHWOLFS AN DER KÜCHENMASCHINE



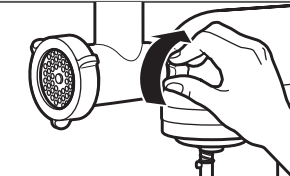
# VERWENDEN DES METALL-FLEISCHWOLFS

**3**



Setzen Sie das Gehäuse der Antriebswelle in die Zubehörnabe ein. Die Antriebswelle muss fest in der quadratischen Zubehörnabe sitzen. Gegebenenfalls müssen Sie das Zubehör etwas hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgehäuse in die Kerbe am Rand der Aufnahmehülse ein.


**4**



Ziehen Sie die Schraube an der Zubehörnabe der Küchenmaschine im Uhrzeigersinn fest, bis das Zubehör sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.

## ZERKLEINERN MIT DEM METALL-FLEISCHWOLF


**1**



Schneiden Sie die Zutaten in schmale Streifen oder Stücke. Geben Sie diese in den Einfüllstutzen.


**⚠️ WARNUNG**

**Gefahr durch rotierende Messerscheibe**



**Stets den Stößel verwenden.**  
**Keine Finger in die Öffnungen stecken.**  
**Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.**  
**Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.**

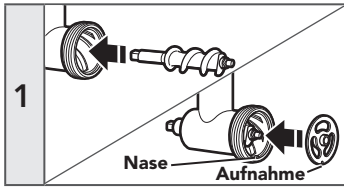
**2**



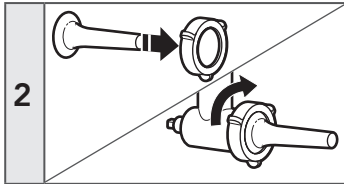
Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 4 ein und geben Sie die Zutaten mithilfe des Zutatenstopfers in den Einfüllstutzen.

# VERWENDEN DES METALL-FLEISCHWOLFS

## MONTIEREN DES WURSTFÜLLHORNS



Setzen Sie die Mahlschnecke in das Gehäuse ein. Setzen Sie dann den Einsatz für das Wurstfüllhorn auf das Ende der Mahlschnecke. Achten Sie darauf, dass die Aufnahme der Mahlscheibe mit der Nase unten am Gehäuse übereinstimmt.

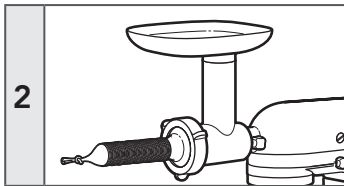


Setzen Sie das gewünschte Wurstfüllhorn (klein oder groß) in den Sicherungsring ein. Setzen Sie dann den Sicherungsring samt Füllhorn auf das Gehäuse und ziehen Sie ihn handfest an (nicht zu fest).

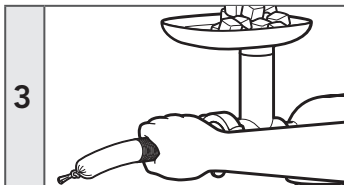
## VERWENDEN DES WURSTFÜLLHORNS



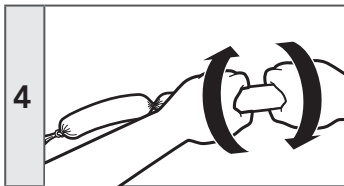
Geben Sie das Fleisch in den Metall-Fleischwolf, bevor Sie das Wurstfüllhorn anbringen. So vermeiden Sie Lufttaschen.



Schmieren Sie das Wurstfüllhorn und schieben Sie einen Darm darauf. Lassen Sie etwa 10 cm zum Verknoten überstehen.



Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 4 ein und drücken Sie das Fleisch langsam durch den Fleischwolf. Halten Sie den Darm gut fest, während er sich füllt. Falls dabei Lufttaschen entstehen, stechen Sie diese mit einer Nadel auf.



Die letzten 10 bis 15 cm des Darms dürfen nicht gefüllt werden. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und verknoten Sie das Ende des Darms (oder verwenden Sie einen Faden).

**HINWEIS:** Um einzelne Wurstsegmente herzustellen, drehen Sie die Darmenden im gewünschten Abstand in entgegengesetzte Richtungen.



# TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

## NÜTZLICHE HINWEISE

Für optimale Ergebnisse sollte das Fleisch beim Zerkleinern sehr kalt oder leicht gefroren sein. Sie können die Teile des Fleischwolfs vor dem Verwenden im Kühlschrank oder Gefrierschrank herunterkühlen, damit das Fleisch beim Zerkleinern kühl bleibt.

Einige Fleischsorten können zweimal zerkleinert werden – das Ergebnis ist dann weicher. Fettiges Fleisch sollte jedoch nur einmal zerkleinert werden.

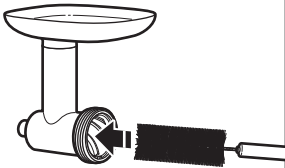
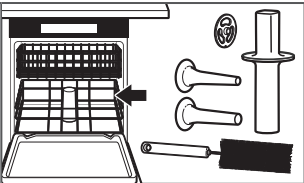
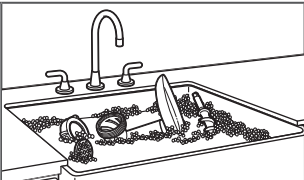
Um Brot zu Bröseln zu zerkleinern, muss das Brot entweder im Ofen getrocknet sein, sodass sich keinerlei Feuchtigkeit mehr darin befindet, oder es darf gar nicht trocken sein (ganz frisch). Teilweise getrocknetes Brot kann den Metall-Fleischwolf verstopfen.

**HINWEIS:** Sehr harte, feste Zutaten wie vollständig trockenes, selbst gebackenes Brot sollten nicht durch den Metall-Fleischwolf gedreht werden. Selbst gebackenes Brot sollte frisch zerkleinert und anschließend im Ofen oder an der Luft getrocknet werden.

Wenn Sie Naturdarm verwenden, sollten Sie diesen zuerst 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, um überschüssiges Salz zu entfernen. Lassen Sie anschließend mehrmals kaltes Wasser durch die gesamte Länge des Darms laufen. Beachten Sie für optimale Ergebnisse bei Würstchen auch die Anleitungen, die dem Darm beiliegen.

## PFLEGE UND REINIGUNG

### REINIGEN VON METALL-FLEISCHWOLF UND ZUBEHÖR

1		Reinigen Sie das Gehäuse und die anderen Zubehörteile, einschließlich der Mahlscheiben, mit dem Reinigungspinsel.
2		Die folgenden Teile sind spülmaschineneignung (nur Oberkorb): Einsatz für Wurstfüllhorn, Wurstfüllhörnchen, Reinigungspinsel und Zutatenstopfer.
3		Die folgenden Teile bitte nur von Hand in warmem Seifenwasser waschen und anschließend gründlich abtrocknen: Gehäuse, Mahlschnecke, Sicherungsring, Einfülltablett, Mahlscheiben und Messer.

# 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: <b>5KSMMGA</b> 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.	<b>A.</b> Reparaturen an Zubehör für Küchenmaschinen, das für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung im Haushalt eingesetzt wurde. <b>B.</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](http://www.kitchenaid.eu)

Sie finden diese Anleitung auch auf unserer Website [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)