

# BEDIENUNGSANLEITUNG MESSERSCHMIDT VORSÄTZE

*für Küchenmaschinen von KitchenAid*



Art.Nr.: 58510

**GETREIDEMÜHLE**



Art.Nr.: 57611

**FLOCKENQUETSCHER**



Art.Nr.: 62010

**GEMÜSESCHNEIDER**



Art.Nr.: 62040

**GEMÜSESCHNEIDER METALL**



Art.Nr.: 62011

**ZUSATZTROMMELSET**

 **MADE IN GERMANY**

  
**Messerschmidt**  
Getreidemühlen



MESSERSCHMIDT HAUSGERÄTE GMBH  
78126 Königsfeld-Erdmannsweiler, Deutschland

[www.messerschmidt-muehlen.de](http://www.messerschmidt-muehlen.de)  
[info@messerschmidt-muehlen.de](mailto:info@messerschmidt-muehlen.de)

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

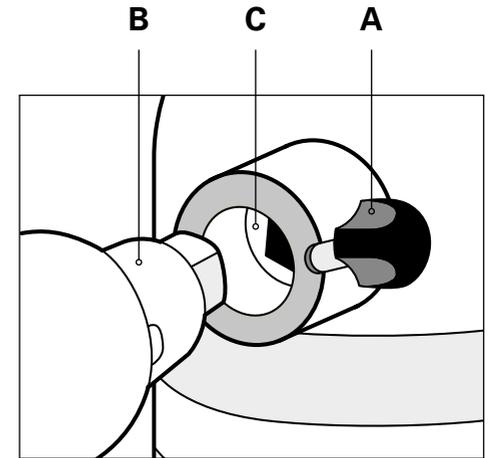
<b>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b>	4
<b>ANBRINGUNG AN DIE KITCHENAID-KÜCHENMASCHINE</b>	5
<b>ANLEITUNG GETREIDEMÜHLE</b>	6
<b>ANLEITUNG FLOCKENQUETSCHER</b>	8
<b>ANLEITUNG GEMÜSESCHNEIDER</b>	10
<b>ANLEITUNG GEMÜSESCHNEIDER METALL</b>	12
<b>SORTIMENT</b>	14
<b>REZEPT NEWSLETTER</b>	16
<b>SHOP &amp; KOCHSHOW</b>	18

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

1. Die Gebrauchsanweisung ist aufmerksam durchzulesen und aufzubewahren.
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, angebracht oder wird das Gerät gereinigt, ist der Netzstecker zu ziehen.
5. Niemals in laufende Geräteteile und montierte Vor- und Aufsätze greifen.
6. Ein Gerät darf nicht betrieben werden, wenn Netzkabel bzw. Netzstecker beschädigt sind. Ist das Gerät heruntergefallen, weist es Funktionsstörungen oder sonstige Beschädigungen auf, ist es vom Reparaturfachmann überprüfen zu lassen. Elektrische bzw. mechanische Mängel sind gegebenenfalls zu beseitigen.
7. Nur zugelassene Zusatzgeräte verwenden.
8. Nie die in der Bedienungsanleitung angegebenen Höchstmengen und Betriebszeiten überschreiten.
9. Nicht im Freien verwenden.
10. Das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hinunterhängen lassen.
11. Das Kabel nicht mit heißen Oberflächen, insbesondere Kochfeldern, in Berührung kommen lassen.
12. Die Produkte sind ausschließlich für die Verwendung im Haushalt gedacht.

**Anbringen der Messerschmidt Vorsätze an die KitchenAid-Küchenmaschine:**

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



5. Möglicherweise müssen Sie den Vorsatz leicht hin und her drehen. Wenn der Vorsatz richtig angebracht ist, passt die Nase des Vorsatzgehäuses in die Aussparung des Zubehörschlusses.
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

Art.Nr.: 58510

### Handhabung der Getreidemühle:

Das Mahlwerk sollte nie auf feinsten Einstellung leer, d. h. ohne Getreide, laufen. Nur gut gereinigtes Mahlgut verwenden. Harte Fremtteile können Schäden am Mahlwerk verursachen für die wir keine Garantie übernehmen.

Am Ende jedes Mahlvorganges die Einstelleinheit (7) etwas in Richtung „grob“ drehen, damit das Mahlwerk nicht „trocken“ läuft.

### Diese Lebensmittel können 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 nie auf ganz feiner Einstellung mahlen. Das Mahlwerk könnte sonst verkleben.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf. Bitte lesen und beachten Sie die Sicherheits- und Montagehinweise auf **Seite 4 + 5** dieser Bedienungsanleitung sowie die folgenden Anleitungen zum Gebrauch Ihres Messerschmidt-Produktes.

### Vor dem ersten Gebrauch:

Unsere Mahlwerke werden vom Werk aus nicht eingemahlen. Daher mahlen Sie bitte ca. 20g Getreide und verwenden dieses Mehl nicht.



**NICHT IN LAUFENDE GERÄTETEILE GREIFEN.  
NIEMALS IN DEN EINFÜLLSCHACHT GREIFEN.  
NICHT MIT DEN HÄNDEN ODER MIT GEGENSTÄNDEN IM EINFÜLLSCHACHT  
ODER AN DER AUSLASSÖFFNUNG HANTIEREN.**

### Zerlegen und Zusammenbauen:

Getreidemühle vom Antriebsgerät abnehmen, Einfülltrichter (1) abnehmen, Verschlussring (6) entgegen dem Uhrzeigersinn aufdrehen. Einstelleinheit (7) abnehmen, Stahlkegelmahlwerk (4 + 5) und Förderschnecke (3) entnehmen. Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

### Einstellen des Mahlgrades:

Der Mahlgrad wird immer während des Mahlens mit der Einstelleinheit (7) rasend eingestellt.

feiner = gegen den Uhrzeigersinn (nur während des Mahlens!)

gröber = im Uhrzeigersinn drehen (geht auch im Stillstand)

**Wichtig:** Bitte mit Einstellung auf „grob“ starten und nach Gebrauch wieder auf „grob“ einstellen.

### Reinigung der Getreidemühle:

Von Zeit zu Zeit oder wenn die Getreidemühle längere Zeit nicht verwendet werden soll, ist eine gründliche Reinigung sinnvoll.

Falls Ölsaaten gemahlen wurden, empfehlen wir, danach zumindest etwas trockenes Getreide zu mahlen oder folgende Reinigung vorzunehmen:

Getreidemühle wie beschrieben zerlegen. Das Mahlwerk und die Einstelleinheit trocken mit einer Bürste oder einem Pinsel reinigen. Die Kunststoffteile der Getreidemühle – **mit Ausnahme der Einstelleinheit** – von Hand oder in der Spülmaschine spülen. Nach vollständiger Trocknung Getreidemühle wieder zusammensetzen.

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



## FLOCKENQUETSCHER Art.Nr.: 57611



**Wichtig:** Zum Herstellen von Getreideflocken nur gut gereinigtes Getreide verwenden. Harte Fremdkörper wie z. B. Steinchen schädigen die Rändelwalze. Läuft das Korn nicht nach, Störquelle beseitigen aber keinesfalls mit einem harten Gegenstand (z. B. Messer, Löffelstiel) oder den Fingern nachdrücken. Für Schäden wegen unsachgemäßer Handhabung und Fremdkörper übernehmen wir keine Garantie.

### Diese Lebensmittel können geflockt werden:

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

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

Ölsaaten: Leinsamen, Sesam, Mohn.

**Tipp:** Hafer und Leinsaat ergeben durch den natürlich höheren Fettgehalt schönere Flocken.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf. Bitte lesen und beachten Sie die Sicherheits- und Montagehinweise auf **Seite 4 + 5** dieser Bedienungsanleitung sowie die folgenden Anleitungen zum Gebrauch Ihres Messerschmidt-Produktes.

### Vor dem ersten Gebrauch:

Bitte flocken Sie ca. 20g Getreide. Diese Flocken bitte nicht verwenden.



**NICHT IN LAUFENDE GERÄTETEILE GREIFEN.  
NIEMALS IN DEN EINFÜLLSCHACHT GREIFEN.  
NICHT MIT DEN HÄNDEN ODER MIT GEGENSTÄNDEN IM EINFÜLLSCHACHT  
ODER AN DER AUSLASSÖFFNUNG HANTIEREN.**

### Zerlegen und Zusammenbauen:

Flockenquetsche vom Antriebsgerät abnehmen, Einfülltrichter (1) abnehmen, Schrauben (6) lösen, Gehäuse (5) abnehmen, Rändelwalze (3) herausziehen, Keil (4) entnehmen. Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

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

### Reinigung der Flockenquetsche:

Von Zeit zu Zeit oder wenn die Flockenquetsche längere Zeit nicht verwendet wird, ist eine gründliche Reinigung sinnvoll. Flockenquetsche wie beschrieben zerlegen. Die Gehäuseteile (2 + 5) mit einem feuchten Tuch reinigen. Rändelwalze (3) und Keil (4) mit einer Bürste

oder einem Pinsel trocken reinigen. Flockenquetsche wieder zusammensetzen.

**Wichtig:** Gehäuseteile (2 + 5), Rändelwalze (3) und Keil (4) nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.



**GEMÜSESCHNEIDER  
MIT EDELSTAHLTROMMELN** Art.Nr.: 62010

**Zerlegen und Zusammenbauen:**

Gemüseschneider vom Antriebsgerät abnehmen, Stopfer (9) aus dem Gehäuse (7) entnehmen. Verschlussring (8) im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Trommel (1-6) entnehmen. Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

**Reinigung des Gemüseschneiders:**

Gemüseschneider vom Antriebsgerät abnehmen und zerlegen. Alle Teile von Hand oder in der Spülmaschine spülen.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf. Bitte lesen und beachten Sie die Sicherheits- und Montagehinweise auf Seite 4 + 5 dieser Bedienungsanleitung sowie die folgenden Anleitungen zum Gebrauch Ihres Messerschmidt-Produktes.



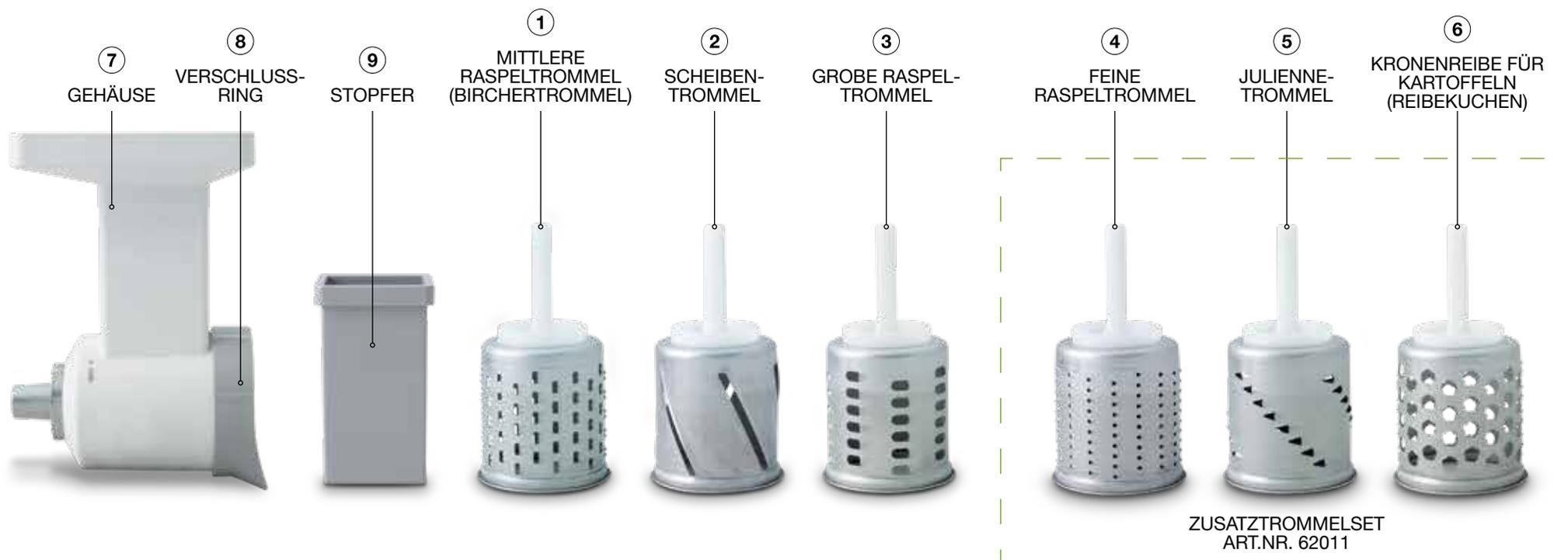
**GEFAHR DURCH ROTIERENDE MESSER.  
VERWENDEN SIE STETS DEN STOPFER.  
GREIFEN SIE AUF KEINEN FALL WÄHREND DES BETRIEBS IN DIE ÖFFNUNGEN.  
VERWENDEN SIE DAS GERÄT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN.  
VORSICHT BEI DER HANDHABUNG DER TROMMELN: SIE SIND SCHARF!**

**Verwendung der Trommeln:**

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

**Zusatztrommelset:**

- (4) Feine Raspeltrommel: für Hartkäse, Nüsse, Schokolade, Paniermehl, Karotten, Rote Bete
- (5) Juliennetrommel: für Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Rote Bete
- (6) Kronenreibe für Kartoffeln (Reibekuchen): für Kartoffeln, Zwiebeln





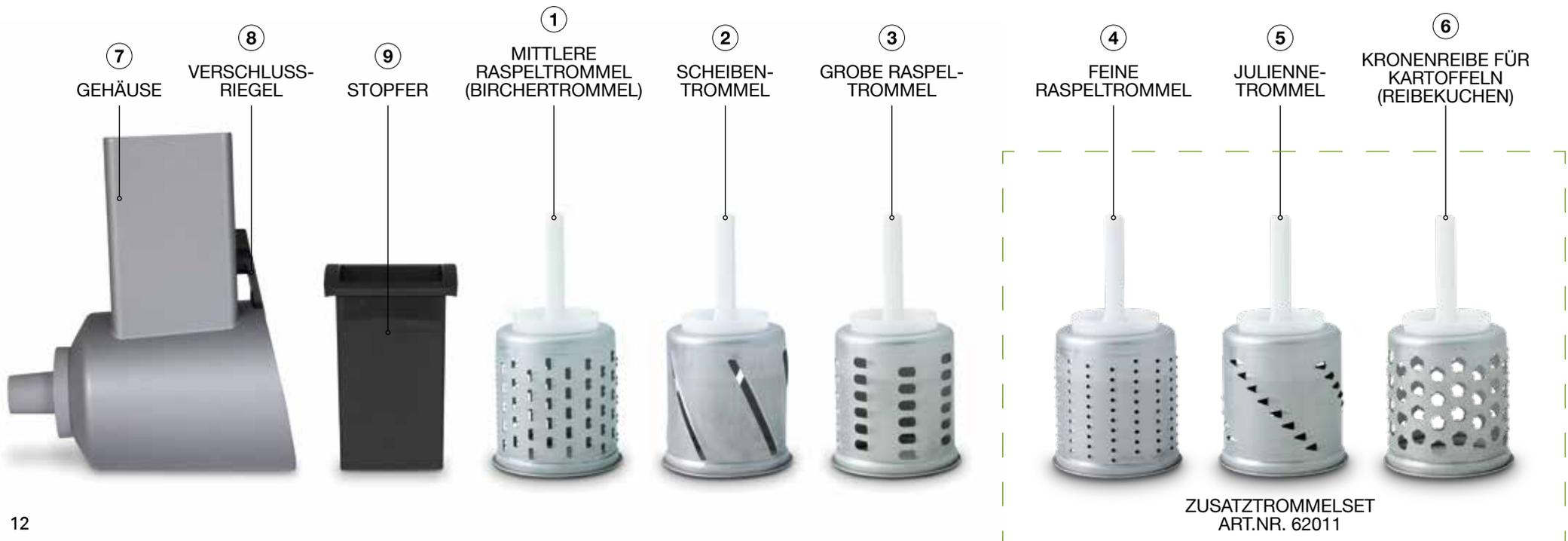
**Zerlegen und Zusammenbauen:**

Gemüseschneider vom Antriebsgerät abnehmen, Stopfer (9) aus dem Gehäuse (7) entnehmen. Verschlussriegel (8) gegen den Uhrzeigersinn bewegen. Gewünschte Trommel (1-6) einsetzen oder entnehmen. Die Trommel (1-6) mit dem Verschlussriegel (8) sichern. Stopfer (9) einsetzen.

**Reinigung des Gemüseschneiders:**

Gemüseschneider vom Antriebsgerät abnehmen und zerlegen. Das Gehäuse von Hand im warmen Spülwasser reinigen. Trommeln und Stopfer können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf. Bitte lesen und beachten Sie die Sicherheits- und Montagehinweise auf Seite 4 + 5 dieser Bedienungsanleitung sowie die folgenden Anleitungen zum Gebrauch Ihres Messerschmidt-Produktes.



**GEFAHR DURCH ROTIERENDE MESSER.  
VERWENDEN SIE STETS DEN STOPFER.**

**GREIFEN SIE AUF KEINEN FALL WÄHREND DES BETRIEBS IN DIE ÖFFNUNGEN.  
VERWENDEN SIE DAS GERÄT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN.  
VORSICHT BEI DER HANDHABUNG DER TROMMELN: SIE SIND SCHARF!**

**Verwendung der Trommeln:**

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

**Zusatztrommelset:**

- (4) Feine Raspeltrommel: für Hartkäse, Nüsse, Schokolade, Paniermehl, Karotten, Rote Bete
- (5) Juliennetrommel: für Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Rote Bete
- (6) Kronenreibe für Kartoffeln (Reibekuchen): für Kartoffeln, Zwiebeln

## MESSERSCHMIDT SORTIMENT

### MESSERSCHMIDT ANTRIEBE



### MESSERSCHMIDT VORSÄTZE



## MESSERSCHMIDT SORTIMENT

### MESSERSCHMIDT ADAPTER-LÖSUNGEN

Alle Standard Messerschmidt Vorsätze können mit Hilfe von Adaptern an Küchenmaschinen folgender Hersteller betrieben werden.

Welcher Adapter zu Ihrer Küchenmaschine passt, finden Sie auf unserer Website: [www.messerschmidt-muehlen.de](http://www.messerschmidt-muehlen.de)

Gerne beraten wir Sie auch persönlich am Telefon:

+49 7725 3065

Oder senden Sie uns Ihre Fragen per Email an:

[info@messerschmidt-muehlen.de](mailto:info@messerschmidt-muehlen.de)



REGELMÄSSIG 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.

In regelmäßigen Abständen 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 auf der Startseite unter **Newsletter abonnieren** an. Als Dankeschön für die Anmeldung erhalten Sie von uns einen 5€ Gutschein. Und natürlich können Sie sich jederzeit wieder abmelden.

Focaccia mit Tomaten und Rucola

Zubereitung:

Die Hefe in etwas Wasser auflösen, das restliche Wasser mit ½TL 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 und zu Ersatzteilen, sowie eine Auswahl interessanter Anregungen zu einer frischen und vollwertigen Ernährung - 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](http://WWW.MESSERSCHMIDT-MUEHLEN.DE)



*Kochshow*

[WWW.MESSERSCHMIDT-MUEHLEN.DE/KOCHSHOW](http://WWW.MESSERSCHMIDT-MUEHLEN.DE/KOCHSHOW)

# OPERATING INSTRUCTION MESSERSCHMIDT ATTACHMENTS

*for KitchenAid*



Art.No.: 58510

**GRAIN MILL**



Art.No.: 57611

**FLAKE MILL**



Art.No.: 62010

**VEGETABLE SLICER**



Art.No.: 62040

**VEGETABLE SLICER METAL**



Art.No.: 62011

**EXTRA DRUM SET**



MESSERSCHMIDT HAUSGERÄTE GMBH  
78126 Königsfeld-Erdmannsweiler, Germany

[www.messerschmidt-muehlen.de](http://www.messerschmidt-muehlen.de)  
[info@messerschmidt-muehlen.de](mailto:info@messerschmidt-muehlen.de)

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

<b>IMPORTANT SAFEGUARDS</b>	4
<b>TO ATTACH STAND MIXER ATTACHMENT</b>	5
<b>OPERATING INSTRUCTION GRAIN MILL</b>	6
<b>OPERATING INSTRUCTION FLAKE MILL</b>	8
<b>OPERATING INSTRUCTION VEGETABLE SLICER</b>	10
<b>OPERATING INSTRUCTION VEGETABLE SLICER METAL</b>	12
<b>PRODUCT RANGE</b>	14
<b>RECIPE NEWSLETTER</b>	16
<b>SHOP &amp; COOKING SHOW</b>	18

## IMPORTANT SAFEGUARDS

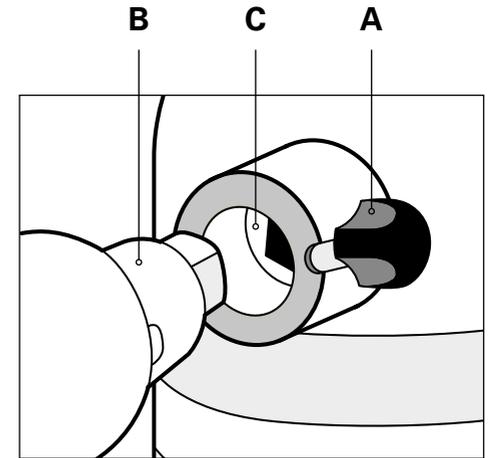
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read these instructions carefully and retain for future reference.
2. To protect against risk of electrical shock do not put the motor-part in water or other liquid. Do not clean with running water.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. Never use an unauthorized attachment.
8. Never exceed the maximum capacities or the maximum running time.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
12. The products are designed for household use only.

## TO ATTACH STAND MIXER ATTACHMENT

Attaching Stand Mixer Attachment:

1. Turn Stand Mixer speed control to "0" (OFF).
2. Unplug mixer or disconnect power.
3. Depending on which type of hub you have, either flip-up the hinged cover or loosen the attachment knob (A) by turning it counter clockwise and remove attachment hub cover.
4. Insert the attachment shaft housing (B) into the attachment hub (C) making certain that the attachment power shaft fits into the square hub socket.
5. It may be necessary to rotate the attachment back and forth. When the attachment is in proper position, the pin on the attachment housing will fit into the notch on the hub rim.



6. Tighten the attachment knob by turning it clockwise until the attachment is completely secured to the mixer.



**AVOID CONTACTING MOVING PARTS.**  
**KEEP HANDS, HAIR, CLOTHING UTENSILS AWAY FROM MOVING PARTS**  
**TO PREVENT INJURY, AND/OR DAMAGE TO THE APPLIANCE.**



Congratulations on purchasing of your new Messerschmidt-product. Please read and obey the important safety-guards and assembly notes on **page 4 + 5** in this operating instruction and read the following instructions for using this Messerschmidt-product.

#### Before using your grain mill for the first time:

First grind app. 20g of grain and don't use this flour.

#### Handling the grain mill:

The grain mill should not run empty on fine adjustment. Always fill with grain before switching on. Use only well cleaned grain. Hard particles will damage the grinding mechanism. In this case no guarantee can be given. At the end of the grinding process, turn the setting unit a little clockwise = coarser.

#### This can be milled:

Cereals: Wheat, spelt, green spelt, rye, barley, buckwheat, millet, rice, oats.

All dried herbs, spices and mushrooms.

Oil seeds: Linseed, sesame, poppy and soya. **Important:** Grind oilseeds only at medium setting. The grind mechanism otherwise sticks together.



**AVOID CONTACTING MOVING PARTS.  
NEVER REACH INTO THE FEED CHUTE.**

**DO NOT INSERT HANDS OR OBJECTS INTO THE FEED CHUTE OR OUTLET OPENING.**

#### Disassembly and assembly procedure:

Remove the grain mill from the drive unit, remove the funnel (1) turn the lock ring (6) anticlockwise, remove the setting unit (7), remove the grinding mechanism (4 + 5) and the conveyer screw (3). Assembly in reverse sequence to the disassembly procedure.

#### Setting the grinding level:

The grinding level is set with the setting unit (7).

finer = anticlockwise (during the grinding process)

coarser = clockwise (even when the machine is at a standstill)

**Important:** Start with set on „coarse“ and always set on „coarse“ after use.

#### Cleaning the grain mill:

From time to time, or if the grain mill will not be used for a longer period of time, we recommend a thorough cleaning.

After grinding oil seeds, we recommend to mill some dry grain or to clean the grain mill as described below:

Disassemble the grain mill as described. Clean the grinding mechanism and the setting unit (7) with a dry brush. Clean the plastic parts of the grain mill – **except the setting unit (7)** – by hand or in the dishwasher. Dry all parts and reassemble the grain mill.

**Important:** The square groove of the conveyer screw (3) should be free of all rests of flour, otherwise a fine adjustment is not possible!





Congratulations on purchasing of your new Messerschmidt-product. Please read and obey the important safeguards and assembly notes on **page 4 + 5** in this operating instruction and read the following instructions for using this Messerschmidt-product.

**Before using your flake mill for the first time:**

Please flake app. 20g of cereal. Please do not use this flakes.

**Important:** Use only well cleaned grain. Hard particles (little stones, sand) will damage the knurled roller. If the grain does not follow and gets stuck, remove the source of failure. Never press with hard objects (knife, spoonhandle) or the fingers. There is no guarantee due to improper handling or damage by hard objects.

**This can be flaked:**

Cereals: Oats, wheat, spelt, green spelt, rye, barley, buckwheat, millet, rice.

Spices: Coriander, cumin, fennel, anise, pepper.

Oil seeds: Linseed, sesame, poppy.

**Note:** Especially with oats and linseed the result will be excellent.



**AVOID CONTACTING MOVING PARTS.  
NEVER REACH INTO THE FEED CHUTE.  
DO NOT INSERT HANDS OR OBJECTS INTO THE FEED CHUTE OR OUTLET OPENING.**

**Disassembly and assembly procedure:**

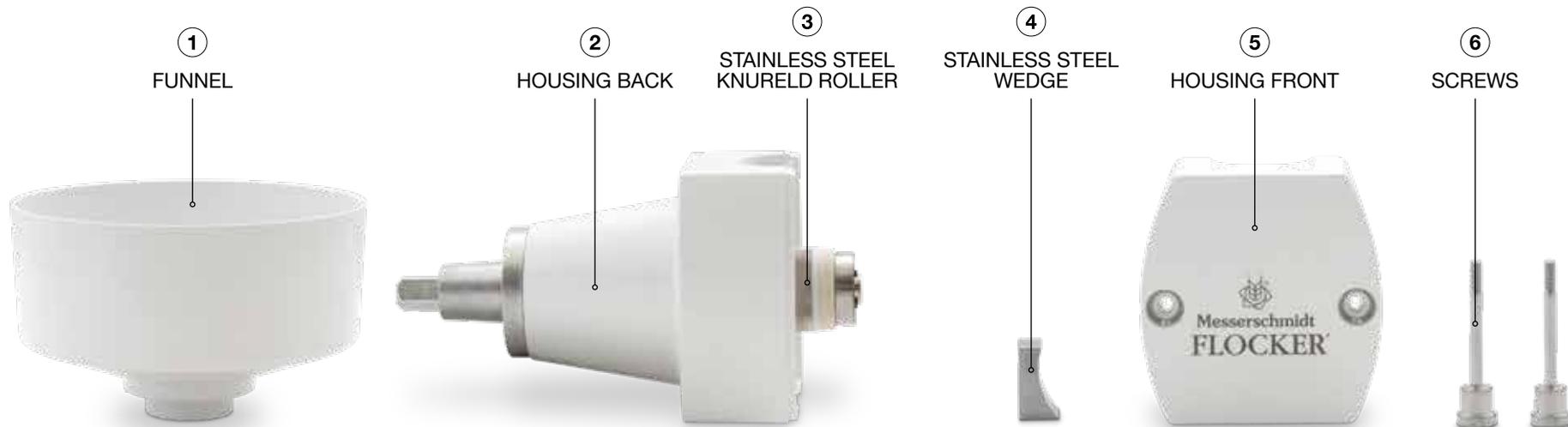
Remove the flake mill of the drive unit, remove the funnel (1), untighten the screws (6) located on the front part, remove the housing (5), pull out the knurled roller (3), take out the wedge (4). Assembly in reverse sequence to the disassembly procedure.

**Important:** Before the assembly, the inside of the housing parts (2 + 5) should be free of cereal residues.

**Cleaning the flake mill:**

From time to time or if the flake mill will not be used for a longer period of time, we recommend a thorough cleaning. Disassemble the flake mill as described. Wipe the housing (2 + 5) with a damp cloth and clean the knurled roller (3) and the wedge (4) with a dry brush. Reassemble the flake mill.

**Important:** Do not immerse the housing parts (2 + 5), the knurled roller (3) and the wedge (4) in water or clean them under running water.





**VEGETABLE SLICER WITH  
STAINLESS STEEL DRUMS**

Art.Nr.: 62010

**Disassembly and assembly procedure:**

Remove the slicer of the drive unit, take the pusher (9) out of the housing (7). Turn the lock ring (8) clockwise and remove it. Take out the drum (1-6). Assembly in reverse sequence to the disassembly procedure.

**Cleaning the Vegetable Slicer:**

Remove the slicer of the drive unit and disassemble the vegetable slicer as described. Rinse all parts by hand or in the dishwasher.

Congratulations on purchasing of your new Messerschmidt-product. Please read and obey the important safeguards and assembly notes on **page 4 + 5** in this operating instruction and read the following instructions for using this Messerschmidt-product.



**ROTATING BLADE HAZARD.  
ALWAYS USE FOOD PUSHER.  
KEEP FINGERS OUT OF OPENINGS.  
KEEP AWAY FROM CHILDREN.  
HANDLE DRUMS CAREFULLY: DRUMS ARE SHARP!**

**Use of the drums:**

- (1) Medium Shredding Drum  
(for bircher muesli):  
for apples, pears, carrots, beetroot, potatoes, cauliflower, celery, cheese, nuts
- (2) Slicing Drum:  
for cabbage, cucumber, radish, carrots, onions, potatoes, courgette, apples, pears
- (3) Coarse Shredding Drum:  
for cheese, potatoes, cabbage, carrots, cucumber, celery, beetroot, courgette, cauliflower, soup vegetables, apples, pears

**Extra Drum Set:**

- (4) Fine Shredding Drum:  
for hard cheese, nuts, chocolate, bread crumbs, carrots, beetroot
- (5) Julienne Drum:  
for celery, carrots, kohlrabi, courgette, beetroot
- (6) Potato Grating Drum:  
for potatoes, onions



EXTRA DRUM SET  
ART.NO. 62011



Congratulations on purchasing of your new Messerschmidt-product. Please read and obey the important safeguards and assembly notes on **page 4 + 5** in this operating instruction and read the following instructions for using this Messerschmidt-product.

**Disassembly and assembly procedure:**

Remove the slicer of the drive unit, take the pusher (9) out of the housing (7). Turn the locking latch (8) anticlockwise. Take out or insert drum (1-6). Secure the drum (1-6) by turning the lock latch (8) clockwise. Insert pusher (9).

**Cleaning the Vegetable Slicer:**

Remove the slicer of the drive unit and disassemble it. The housing rinse by hand. Drums and pusher are dishwasher safe.



**ROTATING BLADE HAZARD.  
ALWAYS USE FOOD PUSHER.  
KEEP FINGERS OUT OF OPENINGS.  
KEEP AWAY FROM CHILDREN.  
HANDLE DRUMS CAREFULLY: DRUMS ARE SHARP!**

**Use of the drums:**

- (1) Medium Shredding Drum (for bircher muesli): for apples, pears, carrots, beetroot, potatoes, cauliflower, celery, cheese, nuts
- (2) Slicing Drum: for cabbage, cucumber, radish, carrots, onions, potatoes, courgette, apples, pears
- (3) Coarse Shredding Drum: for cheese, potatoes, cabbage, carrots, cucumber, celery, beetroot, courgette, cauliflower, soup vegetables, apples, pears

**Extra Drum Set:**

- (4) Fine Shredding Drum: for hard cheese, nuts, chocolate, bread crumbs, carrots, beetroot
- (5) Julienne Drum: for celery, carrots, kohlrabi, courgette, beetroot
- (6) Potato Grating Drum: for potatoes, onions

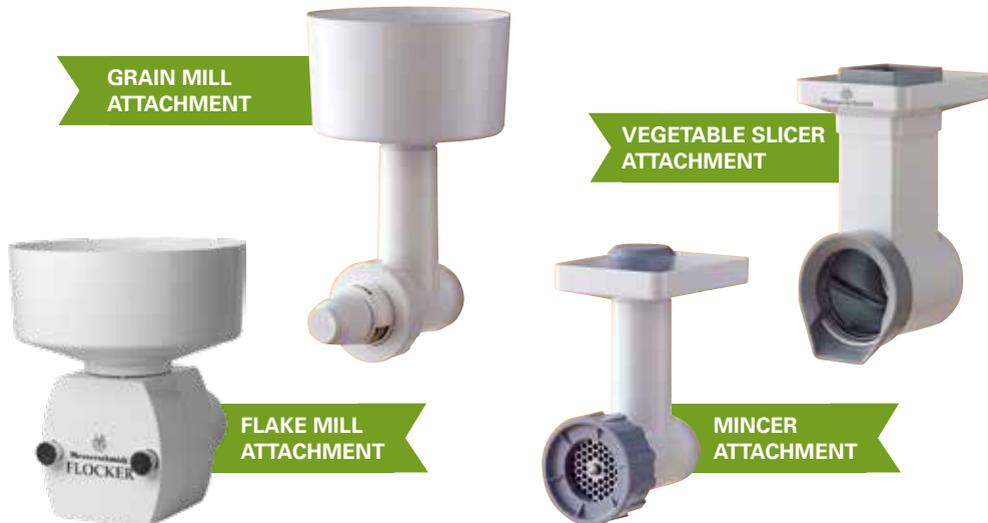


## MESSERSCHMIDT PRODUCT RANGE

### MESSERSCHMIDT DRIVE UNITS



### MESSERSCHMIDT ATTACHMENTS



## MESSERSCHMIDT PRODUCT RANGE

### MESSERSCHMIDT ADAPTER SOLUTIONS

All the standard Messerschmidt attachments fit to food processors from the following manufacturers using adapters:

You will find the right adapter on our website:

[www.messerschmidt-muehlen.de](http://www.messerschmidt-muehlen.de)

Please feel free to give us a call if you have any questions:

+49 7725 3065

Or send us your questions via Email to:

[info@messerschmidt-muehlen.de](mailto:info@messerschmidt-muehlen.de)



ONE TASTY RECIPE REGULARLY + PRODUCT INFORMATION

**Other accessories**

With the Messerschmidt accessories you don't just cook like a pro but you even look like one too. A kitchen apron and friends are essential when cooking.



**Always up-to-date**

If you would like to regularly broaden your cooking skills, our recipe newsletter is just the right thing for you.

You receive a tasty, seasonal recipe from us regularly that you can really easily cook yourself. Spoil your family with delicious treats.

Fresh ingredients are the be all and end all of healthy cooking and with the right appliances you can manage everything really quickly and easily too.

Sign up to our website today by clicking on the **newsletter section** on the home screen. As a thank you, you'll receive a € 5 voucher. Of course, you can unsubscribe at any time.



Newsletter subscription

*Focaccia with tomatoes and rocket*

*Preparation:*

Dissolve the yeast in a bit of water, add the rest of the water with ½ tsp of salt and the olive oil to it. Stir in the flour, mix well and knead for 5 minutes. Leave the dough to rise at room temperature until it has roughly doubled in volume. (If all the ingredients were warm, this takes about 30 minutes.)

Knead the dough again briefly. Grease a round baking sheet or line it with baking paper, roll out the dough, place it on the baking sheet and leave it to rise for another 5 minutes.

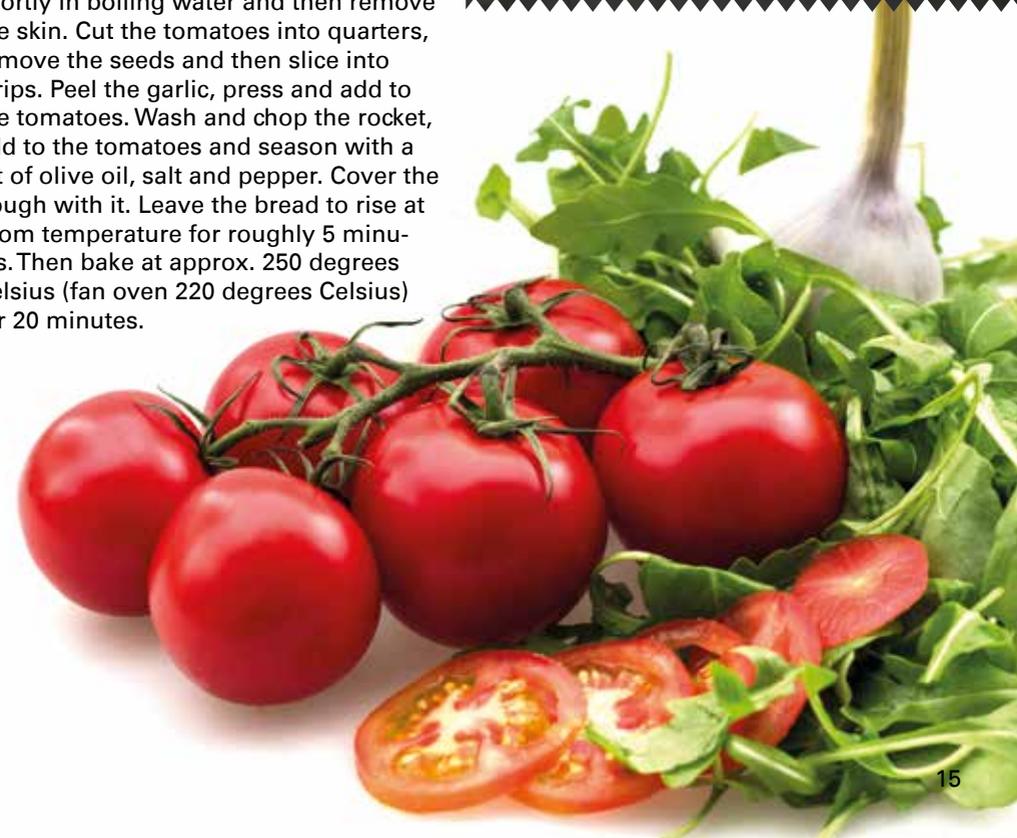
Remove the stem end from the tomatoes, cut a cross into the skin, simmer shortly in boiling water and then remove the skin. Cut the tomatoes into quarters, remove the seeds and then slice into strips. Peel the garlic, press and add to the tomatoes. Wash and chop the rocket, add to the tomatoes and season with a bit of olive oil, salt and pepper. Cover the dough with it. Leave the bread to rise at room temperature for roughly 5 minutes. Then bake at approx. 250 degrees Celsius (fan oven 220 degrees Celsius) for 20 minutes.

*For the dough:*

- 20 g yeast
- 200 ml warm water
- salt
- 2 tbs olive oil
- 300 g freshly ground spelt wholemeal flour

*For the topping:*

- 300 g tomatoes
- 2 garlic cloves
- 1 bunch of rocket
- 2 tbs olive oil
- freshly ground salt & pepper



## MESSERSCHMIDT SHOP & COOKING SHOW

### Find even more products in our Messerschmidt online shop:

Besides accessories, you can also find important information here about your Messerschmidt appliances and spare parts, further interesting ideas for a fresh and healthy nutrition, so that you are always up to date.

### The Messerschmidt cooking show has lots of delicious recipes for you:

Whether it's as a video or as a PDF for download, with the Messerschmidt recipes you can regularly prepare delicious and healthy meals for you and your family.



*Online Shop*

[WWW.MESSERSCHMIDT-MUEHLEN.DE](http://WWW.MESSERSCHMIDT-MUEHLEN.DE)



*Cooking Show*

[WWW.MESSERSCHMIDT-MUEHLEN.DE/KOCHSHOW](http://WWW.MESSERSCHMIDT-MUEHLEN.DE/KOCHSHOW)