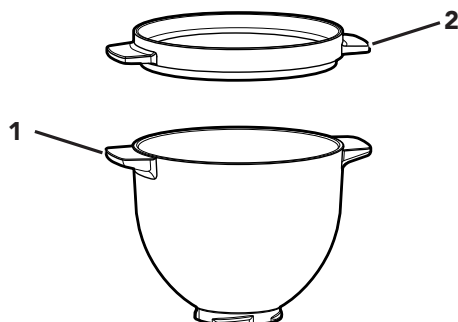




TEILE UND MERKMALE



1 Brotbackschüssel*

2 Backdeckel

* Die Brotbackschüssel ist mit allen 4,3 und 4,8 L-Küchenmaschinen mit kippbarem Motorkopf kompatibel.

PRODUKTSICHERHEIT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden. Bitte beachten Sie den Abschnitt „Wichtige Sicherheitshinweise“ in der enthaltenen Gebrauchsanleitung Ihrer Küchenmaschine.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF



MONTAGE DES PRODUKTS

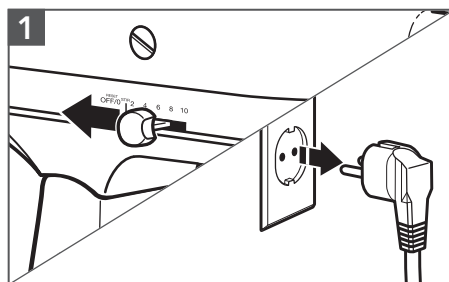
ANBRINGEN DER BROTBACKSCHÜSSEL

Vor dem ersten Gebrauch

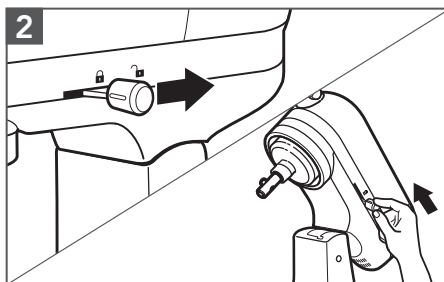
Ihre Küchenmaschine wird im Werk individuell für eine optimale Leistung eingestellt. Vor dem Gebrauch der Brotbackschüssel mit Backdeckel müssen Sie möglicherweise den Abstand zwischen Rührer und Keramikschüssel anpassen. In der Gebrauchsanleitung Ihrer Küchenmaschine finden Sie eine detaillierte Anleitung, wie sich der Abstand zwischen Rührer und Schüssel anpassen lässt.

WICHTIG: Vor dem Gebrauch mit heißem Seifenwasser reinigen und danach gründlich abtrocknen. Es ist nicht nötig, die Brotbackschüssel mit Backdeckel mit anderen Mitteln zu reinigen.

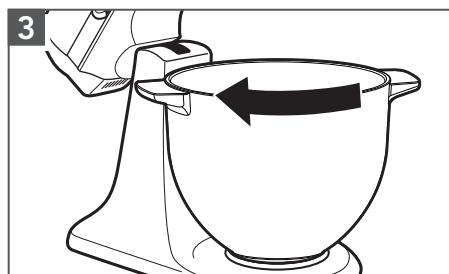
HINWEIS: Diese Brotbackschüssel ist für alle Küchenmaschinenmodelle mit kippbarem Motorkopf mit 4,3 und 4,8 L konzipiert, außer Modell KN15E1X. Die Brotbackschüssel mit Backdeckel ist für das Backen im Ofen geeignet (bis zu 260 °C). Befolgen Sie diese Anweisungen, um die Brotbackschüssel an Ihrer Küchenmaschine zu befestigen.



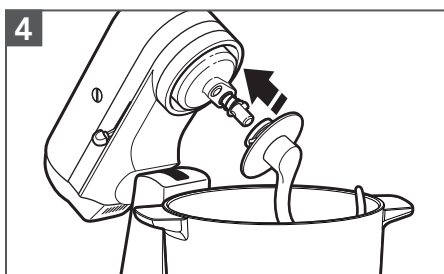
Schalten Sie die Küchenmaschine AUS (0) und ziehen Sie den Netzstecker.



Entriegeln Sie den Motorkopf und heben Sie ihn an. Verriegeln* Sie ihn anschließend, damit er angehoben bleibt.



Stellen Sie die Brotbackschüssel auf die Aufspannplatte und lassen Sie sie einrasten.



Befestigen Sie den für Ihr Rezept benötigten Knethaken gemäß den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung Ihrer Küchenmaschine. Neigen Sie den Motorkopf dann wieder nach unten und verriegeln* Sie ihn.

* Ausgewählte Modelle verfügen über eine Verriegelungsoption.

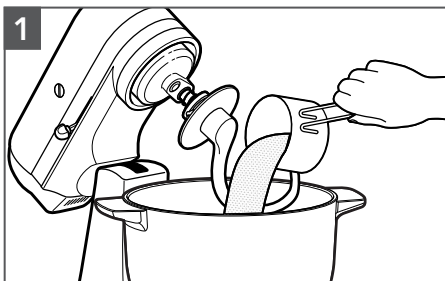




VERWENDUNG DES PRODUKTS

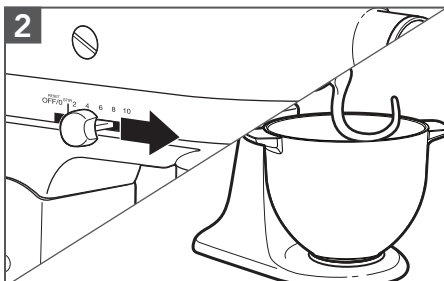
HINWEIS: Die Schritte zur Verwendung des Produkts basieren auf dem beiliegenden Rezept und können je nach Rezeptur aus anderen Rezeptbüchern variieren. Die Brotbackschüssel mit Backdeckel ist für das Backen im Ofen geeignet (bis zu 260 °C).

TEIG MISCHEN UND KNETEN

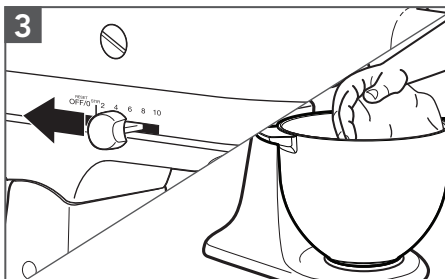


Nachdem die Schüssel und der Kneithaken an der Küchenmaschine befestigt wurden, geben Sie die Zutaten in die Brotbackschüssel.

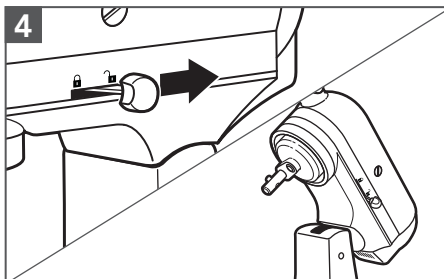
HINWEIS: Die Zutatenliste finden Sie auf dem beiliegenden Rezept.



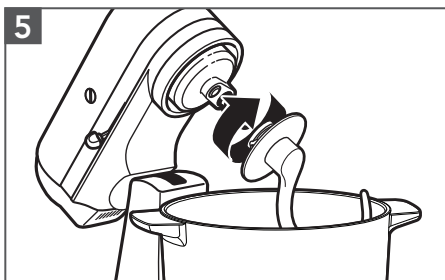
Stellen Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2 und vermengen Sie die trockenen Zutaten. Geben Sie nach ca. 30 Sekunden langsam das warme Wasser hinzu. Lassen Sie die Zutaten ca. 1½ bis 2½ Minuten von der Küchenmaschine kneten (oder so lange, bis sich der Teig von der Schüssel löst und eine Kugel bildet).



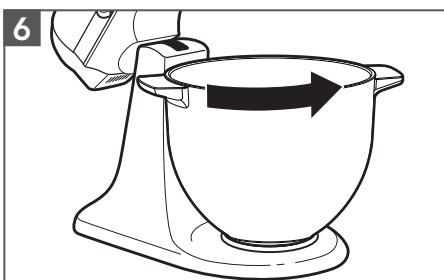
Schalten Sie die Küchenmaschine AUS (0) und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Teig aus der Brotbackschüssel heraus.



Den Motorkopf anheben: Entriegeln Sie den Motorkopf und heben Sie ihn an. Verriegeln* Sie ihn anschließend, damit er angehoben bleibt.



Zubehör entfernen: Drücken Sie das Zubehör nach oben, drehen Sie es und ziehen Sie es aus der Zubehörnabe.



Die Brotbackschüssel entfernen: Drehen Sie die Schüssel, um sie von der Aufspannplatte zu lösen.

* Ausgewählte Modelle verfügen über eine Verriegelungsoption.

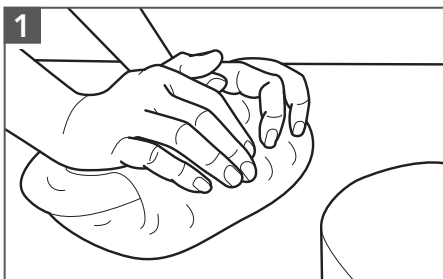
DEUTSCH



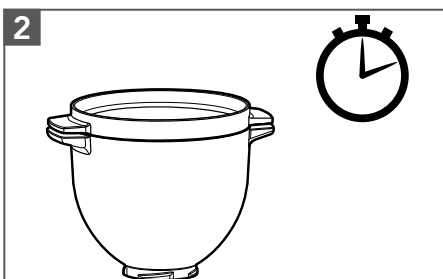


VERWENDUNG DES PRODUKTS

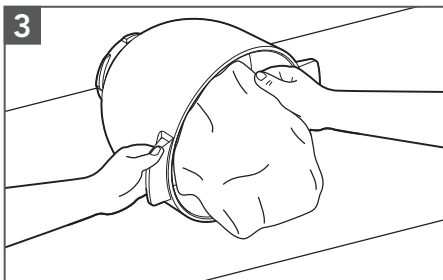
TEIG FORMEN UND RUHEN LASSEN



1
Kneten Sie den Teig bei Bedarf noch einmal von Hand, bis eine glatte Kugel entsteht, und legen Sie ihn zurück in die Brotbackschüssel.



2
Geben Sie den Teig in die Brotbackschüssel und bestäuben Sie ihn mit etwas Mehl. Drehen Sie den Teig mit der Hand, sodass er auf allen Seiten mit Mehl bestäubt ist, und verschließen Sie die Schüssel dann mit dem Backdeckel. Lassen Sie den Teig 60 Minuten gehen. Anhand der Markierungen* an der Seite der Brotbackschüssel können Sie die Teighöhe prüfen.



3
Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab und legen Sie den Teig vorsichtig auf eine großzügig bemehlte Oberfläche.



4
Der Teig sollte eine annähernd runde Form haben. Dehnen Sie ihn nach oben aus und falten Sie ihn anschließend wie einen Briefumschlag zurück in die Mitte. Drehen Sie den Teig leicht und wiederholen Sie den Vorgang für die Seite, die sich nun oben befindet. Drehen und falten Sie den Teig auf diese Weise mehrmals, bis Sie drei bis vier volle Umdrehungen erreicht haben. (Sie werden bemerken, dass das Ausdehnen des Teiges von Mal zu Mal schwerer wird.)

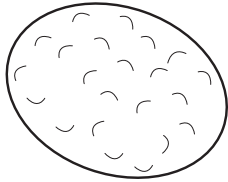
* Die Markierungen dienen nur zur Orientierung. Die tatsächliche Höhe kann je nach Rezept und Zutatenmenge variieren.





VERWENDUNG DES PRODUKTS

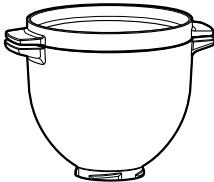
5



Drehen Sie den Teig anschließend um, sodass die gefaltete Seite nach unten zeigt. Umfassen Sie die Teigkugel mit beiden Händen und legen Sie die rechte Handfläche vorsichtig um den rechten Rand, während Sie den Teig mit der linken Hand auf der Oberfläche drehen. Dadurch wird der Teig zu einem runden, glatten Laib geformt.

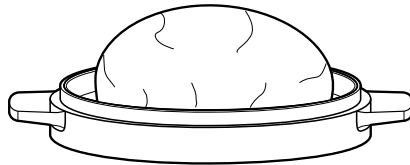
TEIG GEHEN LASSEN

1



Bestäuben Sie das Innere der Brotbackschüssel und die Oberseite des Teigs großzügig mit Mehl und legen Sie den Teig mit der gefalteten Seite nach unten zurück in die Schüssel. Verschießen Sie die Schüssel mit dem Backdeckel und lassen Sie den Teig weitere 30 Minuten gehen.

2



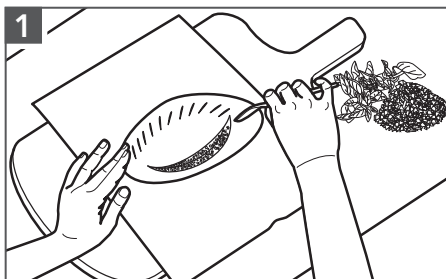
Sobald der Teig aufgegangen ist, nehmen Sie ihn aus der Brotbackschüssel heraus, drehen Sie ihn um und legen Sie ihn vorsichtig auf den Backdeckel. Die gefaltete Seite sollte nun nach oben zeigen. Achten Sie darauf, dass keine Luft aus dem Teig entweicht und seine Form nicht beschädigt wird.

TIPP: Sie können den Deckel mit Backpapier auskleiden, um den Teig nach dem Backen leichter herunternehmen zu können.



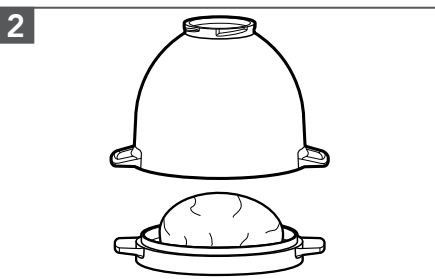
VERWENDUNG DES PRODUKTS

TEIG AUF DEM DECKEL EINSCHNEIDEN



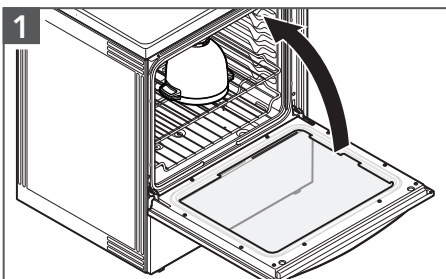
Schneiden Sie den Brotteig mit einem scharfen Messer oder einem speziellen Bäckermesser ein.

Optional: Bestreuen Sie den Teig mit Mehl oder Kräutern oder bestreichen Sie ihn mit Eierlasur.

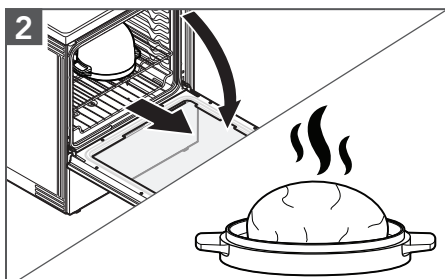


Setzen Sie die Brotbackschüssel vorsichtig verkehrt herum auf den Backdeckel und den Teig.

BACKEN



Heizen Sie den Backofen auf 232 °C vor. Stellen Sie die Brotbackschüssel mit der Deckelseite nach unten auf die mittlere Schiene und backen Sie den Teig 30 Minuten.



Nehmen Sie die Schüssel vom Deckel ab und backen Sie das Brot weitere 10 Minuten ohne die Abdeckung, um die Kruste braun werden zu lassen. Lassen Sie das Brot auf einem Gitterrost komplett auskühlen, bevor Sie es anschneiden.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Ofenschiene so mittig wie möglich ist, aber dennoch genügend Platz für die Brotbackschüssel mitsamt dem Deckel lässt.

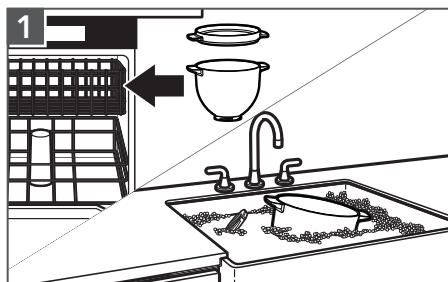
TIPP: Wenn Sie den Teig in den Backofen schieben, muss sich der Deckel unten befinden.

WICHTIG: Tragen Sie beim Entfernen der Brotbackschüssel oder des Gitterrosts stets Ofenhandschuhe.





PFLEGE UND REINIGUNG



Die Brotbackschüssel und der Deckel können im Ober- oder Unterkorb der Spülmaschine oder per Hand in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, sie nach der Reinigung gründlich abzutrocknen.



Stellen Sie die Brotbackschüssel zur Reinigung in der Spülmaschine auf den Kopf.

DEUTSCH

REINIGUNG DER BROTTACKSCHÜSSEL MIT BACKDECKEL

- Um Anhaftungen zu entfernen, lassen Sie die Brotbackschüssel vor der Reinigung in der Spülmaschine 15 bis 20 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.
- Trocknen Sie die Brotbackschüssel nach der Reinigung immer gründlich ab.
- Nach der Verwendung der Brotbackschüssel mit der Küchenmaschine sind möglicherweise Spuren an der Stelle zu sehen, wo die Schüssel an der Basis der Küchenmaschine befestigt wurde. Diese Spuren sind normal und können durch die Reinigung mit einem Scheuermittel und Schwamm entfernt werden.
- Sie können auch einen Scheuerschwamm und eine Mischung aus Backpulver und warmem Wasser verwenden, um Flecken damit kräftig zu schrubben und so die Fleckenbildung zu reduzieren.
- Keramikprodukte sollten keinen plötzlichen Temperaturänderungen ausgesetzt werden. Um einen thermischen Schock und mögliche Beschädigungen zu vermeiden, sollten Produkte aus Keramik nur langsam erhitzt oder abgekühlt werden.
- Wenn die Brotbackschüssel mit Backdeckel heiß ist, vermeiden Sie den Kontakt mit Kälte, wie kaltem Wasser oder einer kalten Oberfläche. Stellen Sie sie nach dem Herausnehmen aus dem Backofen auf eine neutrale Oberfläche und lassen Sie sie vollständig auskühlen.



KITCHENAID GARANTIE („GARANTIE“) BEDINGUNGEN

Für Deutschland - Belgien - die Schweiz - Österreich - Luxemburg

FÜR DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH - LUXEMBURG:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein.

FÜR BELGIEN:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. BUIV, Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien, USt-IdNr.: BE 0441.626.053 RPR Brüssel ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten und schränkt diese nicht ein. Insbesondere profitieren Sie als Verbraucher rechtmäßig von einer zweijährigen gesetzlichen Konformitätsgarantie gegenüber dem Verkäufer, wie sie in der nationalen Gesetzgebung für den Verkauf von Konsumgütern festgelegt ist (Artikel 1649bis bis 1649octies des belgischen Code Civil), sowie von der gesetzlichen Garantie in Bezug auf versteckte Mängel (Artikel 1641 bis 1649 des belgischen Code Civil).

FÜR DIE SCHWEIZ:

Dem Endkunden, der zugleich Verbraucher ist, gewährt die KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien ("**Garantiegeber**") eine Garantie gemäß den nachstehenden Bedingungen.

Die Garantie gilt zusätzlich zu den dem Endkunden gegen den Verkäufer des Produktes zustehenden gesetzlichen Gewährleistungsrechten, die in bestimmten Fällen weiter gefasst sein können als die hier aufgeführten Rechte, und schränkt diese nicht ein.

1) UMFANG DER GARANTIE UND GARANTIEBEDINGUNGEN

a) Der Garantiegeber gewährt die Garantie für die unter 1.b) genannten Produkte, die ein Verbraucher von einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe innerhalb der Länder im Europäischen Wirtschaftsraum, in Moldau, Montenegro, Russland, Schweiz oder der Türkei gekauft hat.

b) **NUR FÜR LUXEMBURG:** Die Garantie gilt nur insoweit, als sich das Produkt, für das die Dienstleistungen im Rahmen der Garantie angefordert werden, in einem der unter Artikel 1.a) oben aufgeführten Länder befindet.

c) Die Garantiefrist hängt von dem jeweiligen Produkt ab und ist wie folgt:

5KSM2CB5B* Fünf Jahre beschränkte Garantie ab dem Kaufdatum.

d) Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, d.h. dem Datum, an dem ein Verbraucher das Produkt bei einem Händler oder einem Unternehmen der KitchenAid Gruppe gekauft hat.

e) Die Garantie bezieht sich auf die Mangelfreiheit des Produkts.





KITCHENAID GARANTIE („GARANTIE“) BEDINGUNGEN

f) Sollte während der Garantiefrist ein Mangel auftreten, so gewährt der Garantiegeber dem Verbraucher im Rahmen dieser Garantie die folgenden Leistungen nach Wahl des Garantiegebers:

- Reparatur des mangelhaften Produkts oder Produktteils oder
- Austausch des Produkts oder Produktteils. Sofern ein Produkt nicht mehr verfügbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, das Produkt gegen ein gleich- oder höherwertiges Produkt auszutauschen.

g) Sofern der Verbraucher die Garantie in Anspruch nehmen will, hat er sich an die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren oder direkt an den Garantiegeber unter KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgien;

Email-Adresse **DEUTSCHLAND:** CONSUMERCARE.DE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **BELGIEN:** CONSUMERCARE.BE@kitchenaid.eu

Email-Adresse **ÖSTERREICH:** CONSUMERCARE.AT@kitchenaid.eu

zu wenden. Die länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentren können unter der Telefonnummer 00800 3810 4026 erfragt werden.

FÜR DIE SCHWEIZ:

Novissa AG

Schulstrasse 1a

CH-2572 Sutz

Telefonnummer: +41 32 475 10 10

E-Mail-Adresse: info@novissa.ch

Novissa Service Center

VEBO Genossenschaft

Haselweg 2

CH-4528 Zuchwil

Telefonnummer: 032 686 58 50

E-Mail: service@novissa.ch

FÜR LUXEMBURG:

GROUP LOUISIANA S.A.

5 Rue du Château d'Eau

L-3364 LEUDELANGE

Telefonnummer: +352 37 20 44 504

Email-Adresse: myriam.grof@grlou.com

NUR FÜR DEUTSCHLAND:

Der Garantiegeber bzw. das KitchenAid-Kundendienstzentrum wird entscheiden, welche Garantieleistung erbracht wird (Austausch des Produkts oder eines Produktteils oder Reparatur) und ob eine Einsendung des Produkts oder Produktteils erforderlich ist.



KITCHENAID GARANTIE („GARANTIE“) BEDINGUNGEN

h) Die Kosten für die Reparatur, einschließlich der Ersatzteile, und die Portokosten für die Lieferung eines mangelfreien Produkts oder Produktteils trägt der Garantiegeber. Ebenso trägt der Garantiegeber die Portokosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Produktteils, sofern die Einsendung des Produkts oder Produktteils von dem Garantiegeber oder dem länderspezifischen KitchenAid-Kundendienstzentrum gefordert wurde. Der Verbraucher hat jedoch die Kosten für eine angemessene Versendungsverpackung des Produkts bzw. des Produktteils zu tragen.

i) Voraussetzung für die Inanspruchnahme der Garantie ist die Vorlage des Kassenbelegs oder der Rechnung.

2) EINSCHRÄNKUNGEN DER GARANTIE

a) Die Garantie gilt nur für Produkte, die für private Zwecke genutzt werden. Wenn die Produkte für berufliche oder gewerbliche Zwecke verwendet werden, gilt die Garantie nicht.

b) Die Garantie gilt nicht im Fall von normalem Verschleiß, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, Gebrauch des Produkts bei falscher elektrischer Spannung, Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften, Gewaltanwendung (z.B. Schläge).

c) Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt verändert oder umgebaut wurde, z.B. Umbauten von 120-V-Geräten zu 220-240-V-Geräten.

d) Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

e) Nur für DEUTSCHLAND: Weitergehende oder andere Ansprüche insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz sind soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist, ausgeschlossen.

Nach Ablauf der Garantiefrist oder für Produkte für die die Garantie nicht gilt, stehen dem Endkunden die KitchenAid-Kundendienstzentren für Fragen und Informationen trotzdem zur Verfügung.

Für allgemeine Fragen stehen Ihnen Mitarbeiter unter der folgenden Telefonnummer zur Verfügung: DEUTSCHLAND - BELGIEN - ÖSTERREICH: 00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auch auf unserer Website: www.Kitchenaid.eu, www.kitchenaid.ch (für die Schweiz) und www.grouplouisiana.com (für Luxemburg).

PRODUKTREGISTRIERUNG

Registrieren Sie jetzt Ihr neues KitchenAid-Gerät: <http://www.kitchenaid.eu/register>

