

BEDIENUNGSANLEITUNG VORSÄTZE & ANTRIEBE

von Messerschmidt



GETREIDEMÜHLE

Art.Nr.: 57701



FLOCKENQUETSCHER

Art.Nr.: 57655



UNIVERSALWOLF

Art.Nr.: 62090



GEMÜSESCHNEIDER

Art.Nr.: 62002



GEMÜSESCHNEIDER METALL

Art.Nr.: 62030



ZUSATZTROMMELSET

Art.Nr.: 62003



CULINA

Art.Nr.: 54000



VARIUS

Art.Nr.: 53000



HANDANTRIEB

Art.Nr.: 52010

MADE IN GERMANY


Messerschmidt
Getreidemühlen



MESSERSCHMIDT HAUSGERÄTE GMBH
Ortinstr. 5/1, 78126 Königsfeld-Erdmannsweiler, Deutschland

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

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

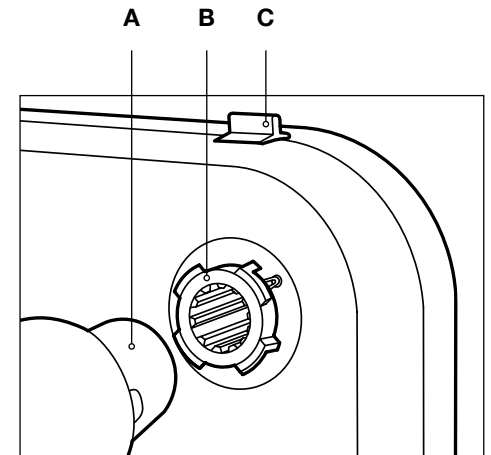
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4
ANBRINGUNG AN DEN ANTRIEB	5
ANLEITUNG GETREIDEMÜHLE	6
ANLEITUNG FLOCKENQUETSCHER	8
ANLEITUNG GEMÜSESCHNEIDER	10
ANLEITUNG GEMÜSESCHNEIDER METALL	12
ANLEITUNG UNIVERSALWOLF	14
ANLEITUNG HANDANTRIEB	16
ANLEITUNG VARIUS	17
ANLEITUNG CULINA	18
CULINA ZUBEHÖR	22
MESSERSCHMIDT VORSÄTZE AN CULINA	23
ADAPTER FÜR MESSERSCHMIDT VORSÄTZE	24
GARANTIE & KUNDENDIENST	25
REZEPT NEWSLETTER	26
SHOP & KOCHSHOW	27

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 einen Antrieb:

1. Schalten Sie den Antrieb aus.
2. Ziehen Sie ggf. den Netzstecker des Antriebes aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.
3. Den Vorsatz (A) um 45° nach rechts geneigt am Anschluss des Antriebes (B) ansetzen und langsam nach links in senkrechter Position einrasten.
4. Zum Abnehmen Entriegelungstaste (C) zurückdrücken, den Vorsatz (A) um 45° nach rechts drehen und abnehmen.



**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.**



Handhabung der Getreidemühle:

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

Am Ende jedes Mahlvorganges die Einstellereinheit (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. 20 g 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. Einstellereinheit (7) abnehmen, Stahlkegelmahlwerk (4 + 5) abnehmen, Förderschnecke (3) entnehmen. Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Einstellen des Mahlgrades:

Der Mahlgrad wird immer während des Mahlens mit der Einstellereinheit (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.

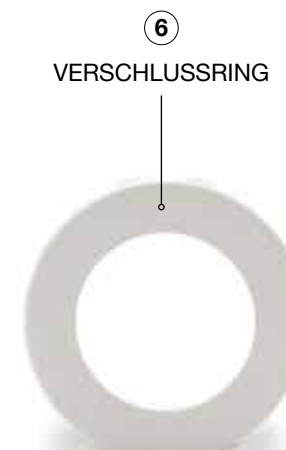
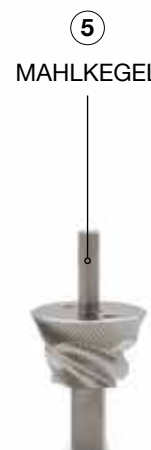
Reinigung der Getreidemühle:

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 Einstellereinheit trocken mit einer Bürste oder einem Pinsel reinigen. Die Kunststoffteile der Getreidemühle – mit Ausnahme der Einstellereinheit – 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!

» Weitere Informationen hierzu unter:
www.messerschmidt-muehlen.de





Wichtig: Zum Herstellen von Getreideflocken nur gut gereinigtes Getreide verwenden. Harte Fremdteile 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.

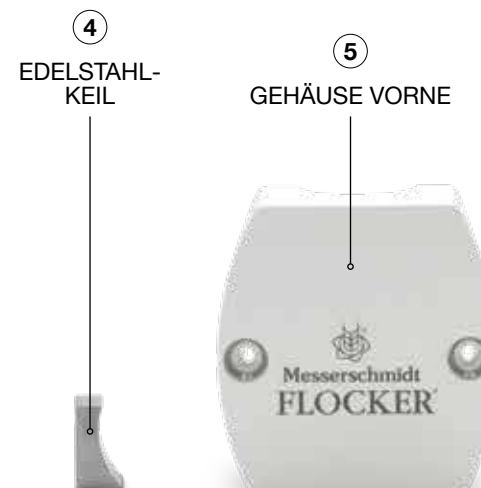


①
EINFÜLLTRICHTER



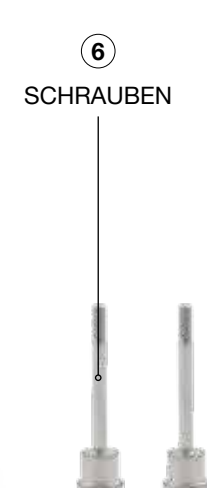
②
GEHÄUSE HINTEN

③
EDELSTAHL-RÄNDELWALZE



④
EDELSTAHL-KEIL

⑤
GEHÄUSE VORNE



⑥
SCHRAUBEN



**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:

Flockenquetscher 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 Flockenquetscher:

Von Zeit zu Zeit oder wenn die Flockenquetscher längere Zeit nicht verwendet wird, ist eine gründliche Reinigung sinnvoll. Flockenquetscher 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. Flockenquetscher wieder zusammensetzen.

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

» Weitere Informationen hierzu unter:
www.messerschmidt-muehlen.de



**GEMÜSESCHNEIDER
MIT EDELSTAHLTROMMELN**

Art.Nr.: 62002

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!**

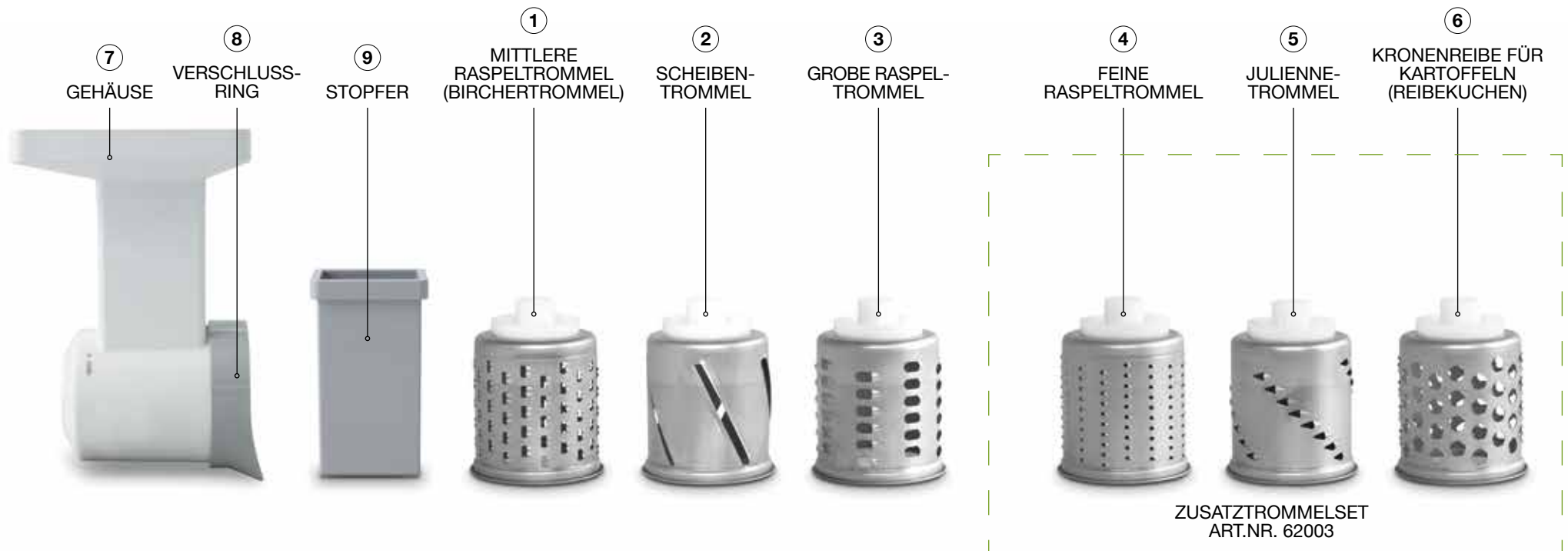
Verwendung der Trommeln:

- (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

» Weitere Informationen hierzu unter:
www.messerschmidt-muehlen.de





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!**

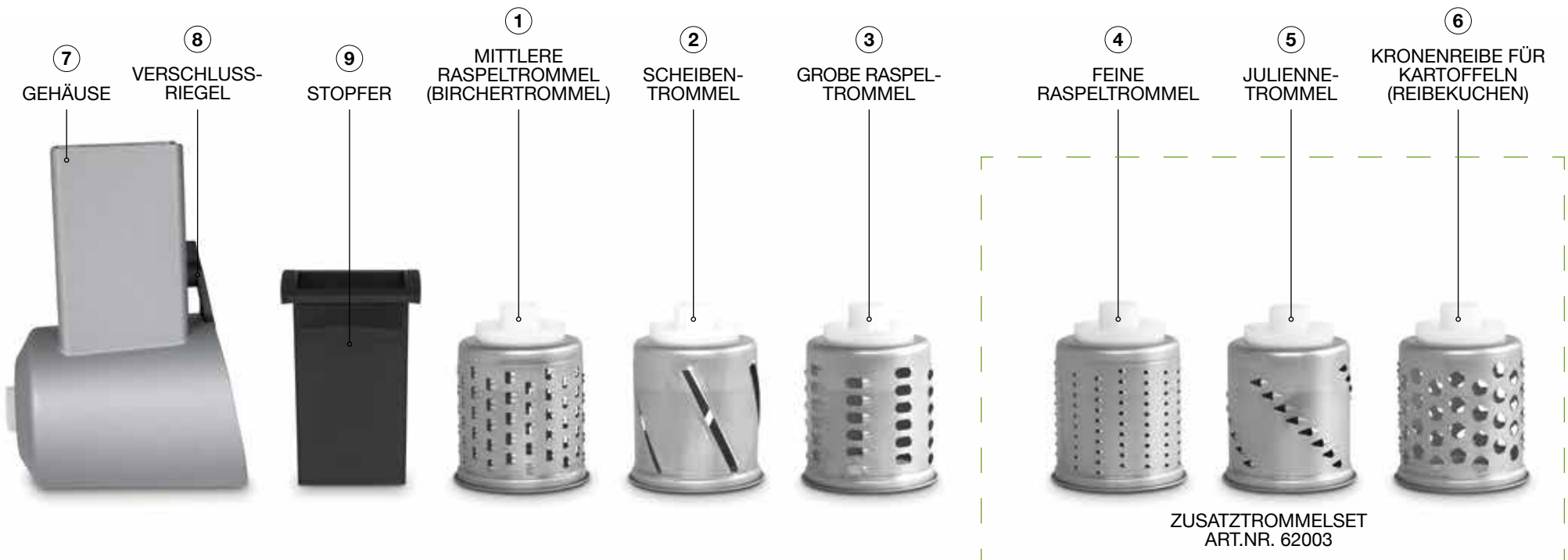
Verwendung der Trommeln:

- (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

» Weitere Informationen hierzu unter:
www.messerschmidt-muehlen.de





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.

Diese Lebensmittel können verarbeitet werden:

Gemüse, Früchte, Fisch und Fleisch (roh und gekocht), gequollenes Getreide.

Handhabung:

Lebensmittel in kleinen Stücken und Mengen in den Einfülltrichter geben um eine gleichmäßige Verarbeitung zu gewährleisten. Keine gefrorenen Lebensmittel und keine festen Lebensmittelbestandteile (Stiele, Kerne, Sehnen, Knochen) verarbeiten.

Zerlegen:

Universalwolf vom Antriebsgerät abnehmen. Stopfer (2) aus dem Gehäuse (1) entnehmen. Verschlussring (7) gegen den Uhrzeigersinn lösen. Lochscheibe (6), Messer (5), Feder (4) und Förderschnecke (3) aus dem Gehäuse entnehmen.



**NIE MIT DEN HÄNDEN IN DEN EINFÜLLSCHACHT GREIFEN.
NICHT MIT ANDEREN GEGENSTÄNDEN IM EINFÜLLSCHACHT NACHDRÜCKEN.
AUSSCHLIESSLICH DEN STOPFER DAFÜR VERWENDEN.**

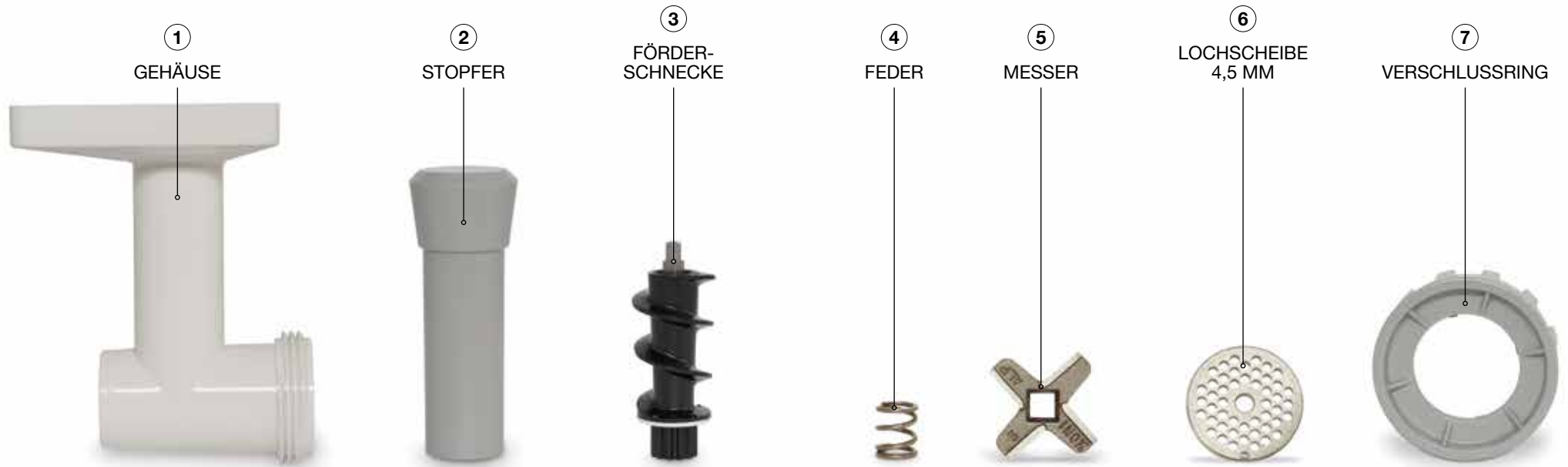
Zusammenbauen:

Förderschnecke (3) in das Gehäuse (1) einsetzen. Die Feder (4) auf die Förderschnecke (3) setzen. Messer (5) einsetzen. Die Schneideflächen zeigen nach vorne (wie unten abgebildet). Die Lochscheibe (6) so aufsetzen, dass die halbrunde Aussparung der Lochscheibe (6) in das Gehäuse (1) passt. Verschlussring (7) aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.

Reinigung des Universalwolfs:

Universalwolf vom Antriebsgerät abnehmen und zerlegen. Lochscheibe, Messer, Feder, Förderschnecke und Stopfer von Hand abspülen. Die Metallteile gut abtrocknen. Verschlussring und Gehäuse können in der Spülmaschine gereinigt werden.

*>> Weitere Informationen hierzu unter:
www.messerschmidt-muehlen.de*





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.

Montage:

Handantrieb mit beiliegender Schraubzwinde am Tisch anschrauben. Die Tischplatte darf nicht stärker als 5 cm sein. Dann die Kurbel in die vorgesehene Führung am Handantrieb einstecken.

Aufsetzen und Abnehmen der Vorsätze:

Den gewünschten Vorsatz um 45° nach rechts geneigt am Bajonett des Handantriebs ansetzen, nach links in senkrechte Position drehen und einrasten. Zum Abnehmen des Vorsatzes Verriegelungshebel zurückdrücken, den Vorsatz um 45° nach rechts drehen und abnehmen.

Mit dem Handantrieb können alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Vorsätze betrieben werden.



NICHT IN LAUFENDE GERÄTETEILE GREIFEN.

NACH DEM ABSCHALTEN DEN ABSOLUTEN STILLSTAND DES GERÄTES ABWARTEN.

ZUBEHÖR NUR BEI ABSOLUTEM STILLSTAND DES MOTORS AUFSETZEN ODER ABNEHMEN.

DIE MAXIMALE BETRIEBSZEIT BETRÄGT CA. 10 MINUTEN



Inbetriebnahme:

Netzstecker einstecken, Ein- und Ausschalten durch Betätigung des Drehschalters an der rechten Seite.

Aufsetzen und Abnehmen der Vorsätze:

Den Vorsatz um 45° nach rechts geneigt am Bajonettanschluss des VARIUS ansetzen und langsam nach links in senkrechte Position drehen bis der Verschluss einrastet. Vorsatz befüllen und VARIUS einschalten. Mühle, Flocker und Wolf immer auf Stufe 2, der Gemüseschneider kann auf Stufe 1 oder 2 betrieben werden.

Zum Abnehmen des Vorsatzes Verriegelungshebel zurückdrücken und den Vorsatz um 45° nach rechts drehen und abnehmen. Mit dem VARIUS können alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Vorsätze betrieben werden.

Mahlleistung:

VARIUS Mühle ca. 110 g/min fein
VARIUS Flocker ca. 100 g/min

Die angegebenen Mahlleistungen sind Durchschnittswerte, die mit handelsüblichem Getreide mit 13% Feuchtigkeit bei Zimmertemperatur ermittelt wurden. Die tatsächlichen Werte können je nach verwendeter Getreidesorte schwanken.



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.



- | | | | |
|---|------------------------|---|-----------------|
| ① | Motorteil | ⑤ | Doppelrührbesen |
| ② | Schüssel-Antriebswelle | ⑥ | Schüsseldeckel |
| ③ | Schutzkappe | ⑦ | Knethaken |
| ④ | Rührschüssel | ⑧ | Kneter |



**VOR DER BEFÜLLUNG GERÄT IMMER ABSCHALTEN.
NIE BEI LAUFENDEM RÜHR- ODER KNETWERK MIT DEN HÄNDEN
ODER GEGENSTÄNDEN IN DIE SCHÜSSEL GREIFEN.
NACH DEM ABSCHALTEN DEN ABSOLUTEN STILLSTAND DES
GERÄTES ABWARTEN.
DIE MAXIMALE BETRIEBSZEIT BETRÄGT CA. 10 MINUTEN.**

Aufstellung und Verwendung von Zubehör:



- | | |
|---|---|
| <p>⑨ Kraftantrieb für:
Rührwerk, Getreidemühle,
Flockenquetsche, Gemüseschneider,
Fleischwolf, Zitruspresse</p> | <p>⑪ Geräteschalter</p> |
| <p>⑩ Entriegelungstaste</p> | <p>⑫ Schnellantrieb für:
Mixaufsatz</p> |

Verwendung des Rührwerks:

Motorteil (1) der Culina flach auf die Arbeitsfläche legen. Den Schnellantrieb (12) (oben) mit der Schutzkappe (3) abdecken. Schüssel-Antriebswelle (2) in den Kraftantrieb (9) einsetzen, Rührschüssel (4) aufsetzen und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen bis sie einrastet. Wahlweise Doppelrührbesen (5) oder Kneten (8) mit Knethaken (7) in die Schüssel einsetzen. Auf festen Sitz achten. Nach dem Einfüllen des Rührgutes Schüsseldeckel (6) aufsetzen und verriegeln.

Zum Abnehmen der Schüssel die Entriegelungstaste (10) drücken, Rührschüssel (4) im Uhrzeigersinn drehen, Schüssel anheben und abnehmen.

Tipps zur Verwendung:

Maximale Füllmenge der Rührschüssel:
- bei schweren Teigen 1,5 kg
- bei leichten, flüssigen und cremigen Massen 2 kg.

Doppelrührbesen
- leichte Teige wie Biskuit und Rührteige
- Aufschlagen von Rahm und Eiweiß
- Zubereitung von Rührei und Desserts

Knethaken:
- schwere Teige wie Hefe- und Brotteige
Fassungsvermögen Schüssel:
- ca. 3 Liter

Reinigung:

Zur Reinigung die CULINA abschalten und Netzstecker ziehen. Motorteil (1) nur mit feuchtem Tuch abwischen, nicht in Wasser tauchen oder unter laufendem Wasser reinigen. Doppelrührbesen (5), Knethaken (7), Schüssel-Antriebswelle (2) und Schüsseldeckel (6) nur von Hand in warmem Spülwasser reinigen. Rührschüssel (4) und Kneten (8) können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Der Doppelrührbesen (5) lässt sich leicht zur Reinigung zerlegen (siehe Abbildung).



- ⑬ Kappe
- ⑭ Zahnrad
- ⑮ Schlagbesen



**DEN NICHT BENÖTIGTEN ANSCHLUSS (9+12) IMMER MIT DER SCHUTZKAPPE (3) ABDECKEN.
ZUBEHÖR NUR BEI ABSOLUTEM STILLSTAND DES MOTORS AUFSETZEN ODER ABNEHMEN.
VORSICHT! NACH DEM ABSCHALTEN DES MOTORS KANN DER ANTRIEB NACHLAUFEN.**

MIXER FÜR CULINA

Art.Nr.: 54010



Motorteil (1) der Culina flach auf die Arbeitsfläche legen. Den Kraftantrieb (9) mit der Schutzkappe (3) abdecken. Mixeraufsatz auf den Schnellantrieb (12) setzen und im Uhrzeigersinn drehen (wird automatisch durch die Motordrehung festgehalten).

Achtung:

Mixeraufsatz ausschließlich mit verriegeltem Deckel betreiben. Mixer nicht bei

laufendem Motor auf- oder absetzen (Verschleiss der Gummikupplung).

Diese Lebensmittel können Sie verarbeiten:

- Mixen: Milch-, Frucht- und Gemüse-saftgetränke.
- Pürieren: Obst und Gemüse. Suppen, Soßen und Mayonnaise.
- Zerkleinern: Nüsse, trockenes Brot für Semmelbrösel.

Maximale Füllmenge: 1,0l
 Maximale Betriebszeit: 2 Min. Mixer vorzugsweise auf Stufe M (Momentschalter) betreiben.

Reinigung:

Mixbecher baldmöglichst nach Gebrauch mit warmem Wasser und evtl. etwas Spülmittel ausspülen oder den Mixer mit warmem Wasser und Spülmittel kurz laufen lassen. Anschließend mit klarem Wasser ausspülen. Becheraufsatz nicht in der Spülmaschine reinigen.

ZITRUSPRESSE FÜR CULINA

Art.Nr.: 54020



Motorteil (1) der Culina flach auf die Arbeitsfläche legen. Den Schnellantrieb (12) mit der Schutzkappe (3) abdecken. Nacheinander Antriebswelle der Zitruspresse, Saftbehälter, Siebkorb und Presskegel auf den Kraftantrieb (9) setzen.

Diese Lebensmittel können Sie verarbeiten:

Zitrusfrüchte wie Orangen, Zitronen, Grapefruits. Zum Auspressen der Früchte diese halbieren und gleichmäßig, evtl. mit leicht kreisender Bewegung, auf den Pressekegel drücken. Fruchtfleisch und Kerne werden vom Siebkorb aufgefangen, der Saft fließt in den Saftbehälter.

Reinigung:

Alle Teile baldmöglichst nach Gebrauch unter fließendem Wasser oder im Spülwasser reinigen.

VERWENDUNG VON GETREIDEMÜHLE, FLOCKENQUETSCHER, GEMÜSESCHNEIDER & UNIVERSALWOLF AN DER CULINA

Motorteil (1) der Culina auf die schmale Seite stellen – Geräteschalter (11) nach oben. Schnellantrieb (12) mit Schutzkappe (3) abdecken.

Gewünschten Vorsatz um 45° nach rechts geneigt am Kraftantrieb (9) ansetzen und langsam nach links in senkrechte Position einrasten.

Zum Abnehmen Entriegelungstaste (10) drücken und den Vorsatz um 45° nach rechts drehen und abnehmen.



DIE MESSERSCHMIDT ADAPTER-LÖSUNG

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

Gerne beraten wir Sie auch persönlich am Telefon:

+49 7725 3065

Oder senden Sie uns Ihre Fragen per Email an:

info@messerschmidt-muehlen.de



MESSERSCHMIDT GARANTIE & KUNDENDIENST

Die Garantiezeit für Messerschmidt Produkte beträgt 2 Jahre in Verbindung mit dem Kaufbeleg.

Im Falle einer Reparatur oder Ersatzteilbestellung wenden Sie sich bitte an:

Messerschmidt Hausgeräte GmbH



MESSERSCHMIDT HAUSGERÄTE GMBH
Ortinstr. 5/1, 78126 Königsfeld-Erdmannsweiler, Deutschland

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

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

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 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 und etwa 5 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Danach bei ca. 250 Grad (Umluft 220 Grad) für 20 Min. backen.

Für den Hefeteig:

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

Für den Belag:

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



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



Kochshow
WWW.MESSERSCHMIDT-MUEHLEN.DE/KOCHSHOW

OPERATING INSTRUCTION ATTACHMENTS & DRIVE UNITS

from Messerschmidt



GRAIN MILL

Art.No.: 57701



FLAKE MILL

Art.No.: 57655



MINCER

Art.No.: 62090



VEGETABLE SLICER

Art.No.: 62002



VEGETABLE SLICER METAL

Art.No.: 62030



EXTRA DRUM SET

Art.No.: 62003



CULINA

Art.No.: 54000



VARIUS

Art.No.: 53000



HAND DRIVE UNIT

Art.No.: 52010



MESSERSCHMIDT HAUSGERÄTE GMBH
Ortinstr. 5/1, 78126 Königfeld-Erdmannsweiler, Germany

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS	4
TO ATTACH TO THE DRIVE UNIT	5
OPERATING INSTRUCTION GRAIN MILL	6
OPERATING INSTRUCTION FLAKE MILL	8
OPERATING INSTRUCTION VEGETABLE SLICER	10
OPERATING INSTRUCTION VEGETABLE SLICER METAL	12
OPERATING INSTRUCTION MINCER	14
OPERATING INSTRUCTION HAND DRIVE UNIT	16
OPERATING INSTRUCTION VARIUS	17
OPERATING INSTRUCTION CULINA	18
CULINA ACCESSORIES	22
MESSERSCHMIDT ATTACHMENTS FOR CULINA	23
ADAPTERS FOR MESSERSCHMIDT ATTACHMENTS	24
WARRANTY & SERVICE	25
RECIPE NEWSLETTER	26
SHOP & COOKING SHOW	27

IMPORTANT SAFEGUARDS

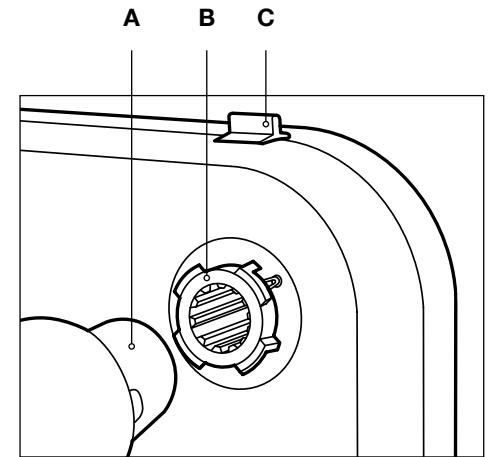
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

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 attach or remove attachments 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 TO THE DRIVE UNIT

Attaching the Messerschmidt Attachment to the drive unit:

1. Turn off the drive unit.
2. Unplug drive unit or disconnect power.
3. Incline the attachment (A) 45° to the right and attach to the drive unit (B). Slowly turn the attachment (A) to the left and snap into a vertical position.
4. For removing the attachment press the unlock button (C) and turn the attachment (A) 45° to the right. Remove the attachment.



**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 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 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!

» Further information about it:
www.messerschmidt-muehlen.de





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.

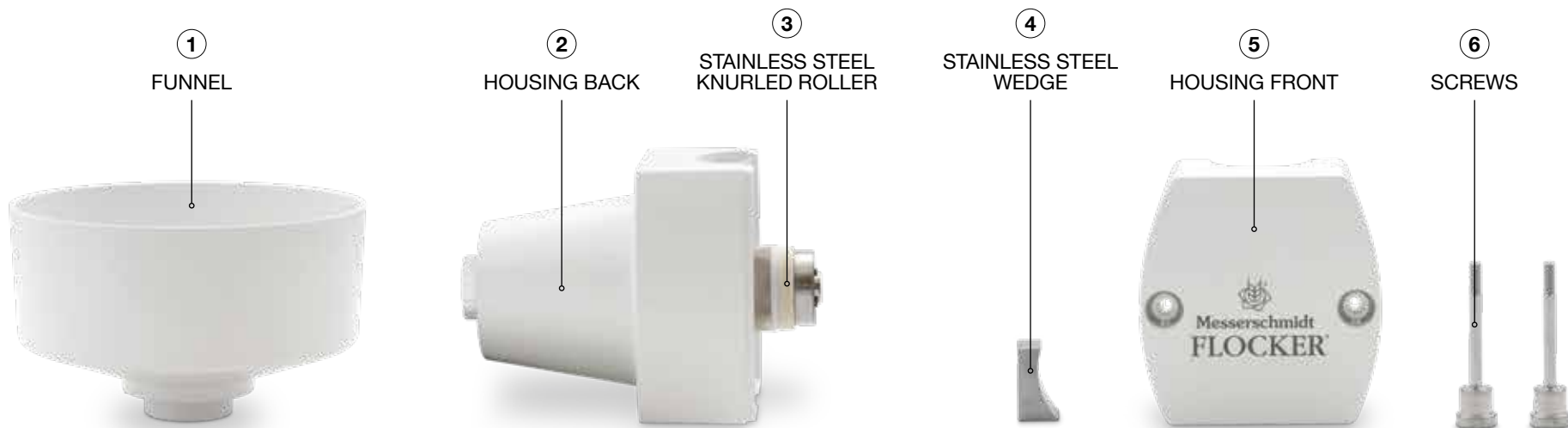
Important: Before the assembly, the inside of the housing parts (2 + 5) should be free of cereal residues.

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.

» Further information about it:
www.messerschmidt-muehlen.de



**VEGETABLE SLICER WITH
STAINLESS STEEL DRUMS**

Art.No.: 62002



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!**

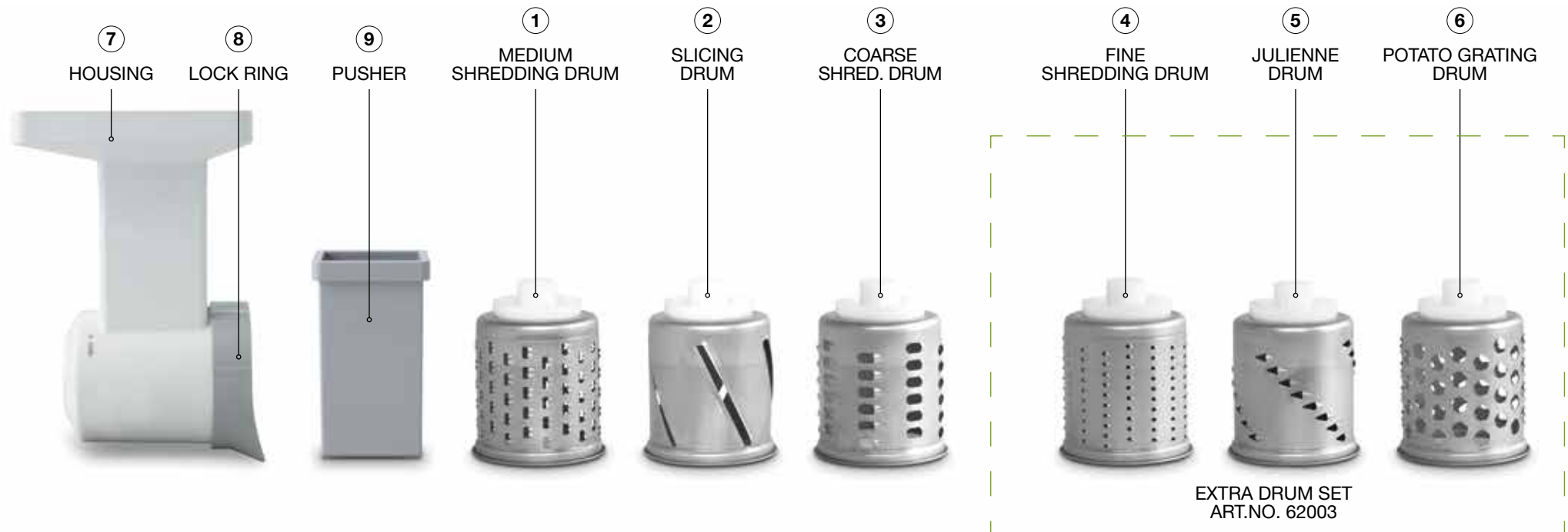
Use of the drums:

- (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 vegetab-
les, 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

*>> Further information about it:
www.messerschmidt-muehlen.de*





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.

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!**

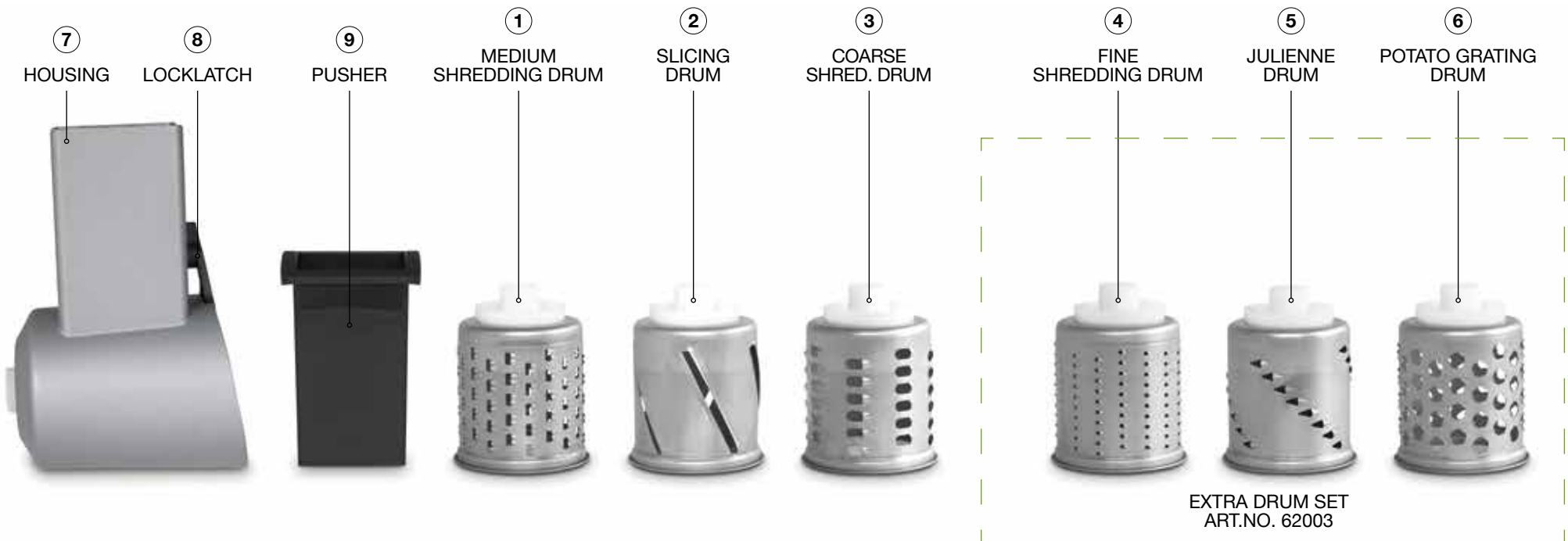
Use of the drums:

- (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

» Further information about it:
www.messerschmidt-muehlen.de



**This can be minced:**

Vegetables, fruits, fish and meat (raw and cooked), soaked grain.

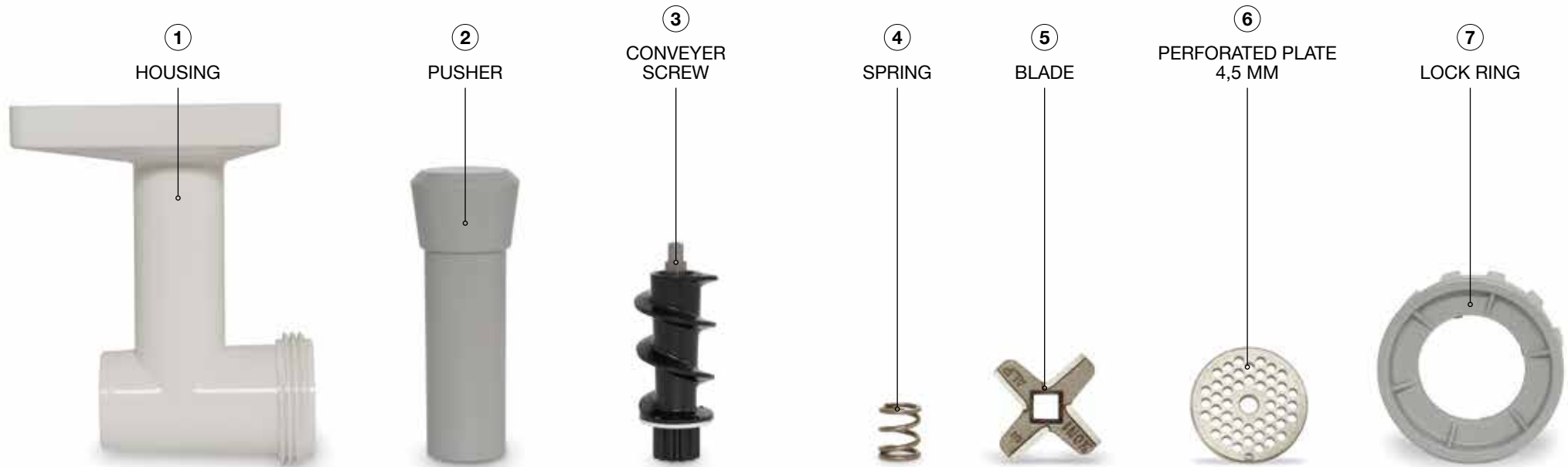
Handling the mincer:

To ensure uniform processing, fill in the food in small pieces and quantities. Do not process frozen food or solid components (stems, fruitstones, bones, sinews).

Disassembly procedur:

Remove the mincer of the drive unit. Take out the pusher (2) of the housing (1). Turn the lock ring (7) anticlockwise. Remove perforated plate (6), the blade (5), the spring (4) and the conveyer screw (3) from the housing.

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.



**NEVER REACH INTO THE FEED CHUTE.
DO NOT PRESS WITH OTHER OBJECTS INTO THE FEED CHUTE.**

Assembly procedure:

Insert the conveyer screw (3) into the housing (1). Place the spring (4) on the conveyer screw (3). Insert blade (5). The blade (5) points forward (as shown below). Insert perforated plate (6) in such way, that the half round recess of the perforated plate (8) fits into the housing (1). Put on the lock ring (7) and thighten it clockwise.

Cleaning the mincer:

Remove the mincer of the drive unit and disassemble it. Perforated plate, blade, spring, conveyer screw and pusher rinse by hand. Dry the metal parts thoroughly. Lock ring and housing are dishwasher-save.

*>> Further information about it:
www.messerschmidt-muehlen.de*



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.

Mounting the hand drive unit:

Fasten the hand drive unit to the table using the screw clamp. The table top must not be thicker than 5 cm. Insert the crank.

Attaching and removing the Messerschmidt - attachments:

Incline the attachment 45° to the right and attach it to the hand drive unit. Slowly turn the attachment to the left and snap into a vertical position. For removing the attachment press the locking lever and turn the attachment 45° to the right. Remove the attachment.

All Messerschmidt attachments you find in this manual can be used with the hand drive unit.



**AVOID CONTACTING MOVING PARTS.
AFTER HAVING SWITCHED OFF
WAIT UNTIL THE MOTOR IS
AT AN ABSOLUTE STANDSTILL.
ADD OR REMOVE ACCESSORIES ONLY
WHEN THE MOTOR IS OFF.
THE MAXIMUM OPERATING TIME IS
APPROX. 10 MINUTES.**



Commissioning:

Plug in the mains plug. Turn the rotary switch on the right side of the housing to switch on and off.

Attaching and removing the Messerschmidt attachments:

Incline the attachments 45° to the right and attach it to the VARIUS. Slowly turn the attachment to the left and snap into a vertical position. Fill in the food and switch on the VARIUS.

Grain mill, flake mill and mincer:
Speed level 2

Vegetable slicer:
Speed level 1+2

For removing the attachment press the locking lever and turn the attachment 45° to the right. Remove the attachment.

All Messerschmidt attachments you will find in this manual, can be used with VARIUS Motor base.

Milling capacity:

VARIUS Grain Mill about 110 g/min fine
VARIUS Flake Mill about 100 g/min

The indicated milling results are average values, which have been calculated, taking grain with a humidity of 13% at exterior temperature. The milling results can vary, when different kinds of grain are used.



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 ADDING INGREDIENTS ALWAYS SWITCH OFF THE MACHINE.
NEVER REACH INTO THE BOWL WITH HANDS OR OTHER OBJECTS
WHILE THE KITCHEN MACHINE IS SWITCHED ON.**

**AFTER HAVING SWITCHED OFF WAIT UNTIL THE MOTOR IS
AT AN ABSOLUTE STANDSTILL.**

THE MAXIMUM OPERATING TIME IS APPROX. 10 MINUTES.



① Motor base

② Driving shaft for bowl

③ Protective Cover

④ Bowl

⑤ Wire Whip

⑥ Bowl lid

⑦ Dough Hook Metal

⑧ Dough Hook Plastic

Installation and use of the accessories:



- | | |
|---|---|
| <p>⑨ Power drive for:
Mixing bowl, grain mill,
flake mill, vegetable slicer, min-
cer, citrus press</p> | <p>⑪ Speed switch</p> |
| <p>⑩ Unlock button</p> | <p>⑫ Highspeed drive for:
Mixer</p> |



**ALWAYS COVER THE UN-USED DRIVE (9+12)
WITH THE PROTECTIVE COVER (3).**
ADD OR REMOVE ACCESSORIES ONLY WHEN THE MOTOR IS OFF.
ATTENTION: AFTER SWITCHING OFF, THE DRIVE CAN CONTINUE TO RUN.

Use of the Mixing Bowl :

Place the motorbase (1) on its flat side. Cover the highspeed drive (12) with the protective cover (3). Fit the driving shaft of the bowl (2) into the power drive (9), put on the bowl (4) and turn it anticlockwise until it clicks into place. Alternatively put the wire whip (5) or the dough hook (8) and (7) into the bowl. Pay attention to the correct position. After filling the bowl put on the lid (6) and turn it to close the bowl.

To remove the bowl press the unlock button (10), turn the bowl (4) anticlockwise and remove the bowl upwards.

Tips for use:

Maximum load for the Bowl:

- for heavy batters 1,5 kg
- for light, liquid and creamy mixtures 2 kg.

Wire whip:

- for cake batters (bisquit)
- for whipping cream and egg-white
- to prepare scrambled eggs and desserts

Dough hook:

- for heavy batters as yeast- and bread doughs

Capacity for Mixing Bowl:

- approx. 3 liters

Cleaning the CULINA:

Switch off the CULINA and pull out the mains plug. Wipe the motorbase (1) with a damp cloth, do not immerse in water or clean with running water. Wire whip (5), metal dough hook (7), driving shaft for bowl (2) and bowl lid (6) only rinse by hand. Mixing bowl (4) and plastic dough hook (8) are dishwashersafe.

The wire whip (5) can be taken apart as follows: (image below).



- | |
|------------------------|
| <p>⑬ Top</p> |
| <p>⑭ Cogwheel gear</p> |
| <p>⑮ Beater</p> |

MIXER FOR CULINA

Art.No.: 54010



Place the motorbase (1) on its flat side. Cover the power drive (9) with the protective cover (3). Put the mixing cup on the highspeed drive (12) and turn it anticlockwise (will be hold automatically by the motor rotation).

Attention: Only use the mixer with closed lid. Do not remove or assemble mixer while the Culina is switched on. (Rubber coupling will be damaged)

This can be processed:

- To mix: Milk-, fruit- and vegetable-juice.
- To mash: Fruits and vegetables, soups, sauces and mayonnaise.
- To crush: Nuts, dry bread for crumbling.

Maximum volume: 1,0l
Maximum operating time: 2 Min. The best is to use it on level M.

Cleaning the Mixer:

Immediately after use rinse the mixing cup. Do not clean the mixing cup in the dish-washer.

CITRUS PRESS FOR CULINA

Art.No.: 54020



Place the motorbase (1) on its flat side. Cover the highspeed drive (12) with the protective cover (3). Insert the driving shaft of the citrus press, the juice container, the sieve basket and the press cone on the power drive (9).

This can be processed:

For squeezing out citrus fruits such as oranges, lemons and grape-fruits. Press the half fruits – with circular motions onto the press cone. The fruitpulp and fruitseeds will be collected by the sieve, the juice flows into the container.

Cleaning the citrus press:

Immediately after use rinse all parts of the citrus press under running water or in dish water.

TO USE THE GRAIN MILL, FLAKE MILL, VEGETABLE SLICER & MINCER WITH THE CULINA

Place the motorbase (1) on its narrow side. – the switches (10 + 11) are now on the top. Cover the highspeed drive (12) with the protective cover (3). Incline the attachment 45° to the right and attach it on the power drive (9). Slowly turn the attachment to the left and snap into a vertical position. To remove switch off the Culina. Press the unlock button (10) and turn the attachment 45° to the right. Remove the attachment.



MESSERSCHMIDT ADAPTERS

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

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



WARRANTY & SERVICE

MESSERSCHMIDT WARRANTY & SERVICE

For the Messerschmidt products there is a two years warranty from date of purchase.

In case of repair or spare parts order please contact:

Messerschmidt Hausgeräte GmbH



MESSERSCHMIDT HAUSGERÄTE GMBH
Ortinstr. 5/1, 78126 Königfeld-Erdmannweiler, Germany

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

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

ONE TASTY RECIPE REGULARLY + PRODUCT INFORMATIONS

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:

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

For the topping:

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



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.



Onlineshop
WWW.MESSERSCHMIDT-MUEHLEN.DE



Cooking Show
WWW.MESSERSCHMIDT-MUEHLEN.DE/KOCHSHOW