

**Messerschmidt Hausgeräte GmbH**

Ortstraße 5 · D-78126 Königsfeld · Tel. 0 77 25 / 30 65 · Fax 0 77 25 / 27 96  
www.messerschmidt-muehlen.de · info@messerschmidt-muehlen.de



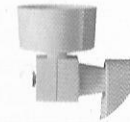
**Messerschmidt**  
Getreidemühlen

**Bedienungsanleitung**  
**Operating Instruction**



**Mahlvorsatz**  
**Grain mill**

**Bestell-Nr. 57701**



**Flockenvorsatz**  
**Flake mill**

**Bestell-Nr. 57688**



**Raffelvorsatz**  
**Fresh food grater**

**Bestell-Nr. 62002**



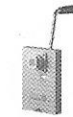
**Zusatztrommelset**  
**Extra drum set**

**Bestell-Nr. 62003**



**Universalwolf**  
**Meat mincer**

**Bestell-Nr. 62090**



**Handantrieb**  
**Hand drive unit**

**Bestell-Nr. 52010**



**Varius-Motor**  
**Varius motor base**

**Bestell-Nr. 53000**



**Kornmeister-Motor**  
**Kornmeister motor base**

**Bestell-Nr. 55000**



**Culina**

**Bestell-Nr. 54000**

## Inhaltsverzeichnis Bedienungsanleitung

	Seite
Sicherheitsvorschriften .....	3
Mahlvorsatz Nr. 57701 .....	4-9
Flockervorsatz Nr. 57688 .....	4-9
Raffelvorsatz Nr. 62002 .....	10-15
Zusatztrommelset Nr. 62003 .....	10-15
Handantrieb Nr. 52010 .....	16-21
Kornmeister Nr. 55000 .....	16-21
Varius Nr. 53000 .....	16-21
Adapter Nr. 25010 - 25160 .....	16-21
Culina Nr. 54000 .....	22-27
Technische Daten .....	28-29
Garantiekarte .....	31

### Wichtige Sicherheitsvorschriften



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

1. Die Gebrauchsanweisung ist aufmerksam durchzulesen.
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 oder angebracht oder wird das Gerät gereinigt, ist der Netzstecker zu ziehen.
5. Niemals in laufende Geräteteile greifen.
6. Ein Gerät darf nicht betrieben werden, wenn Netzkabel bzw. Netzstecker beschädigt sind. Ist das Gerät aus Versehen heruntergefallen oder weist es Funktionsstörungen oder sonstige Beschädigungen auf, ist es vom Reparaturfachmann überprüfen zu lassen. Elektrische bzw. mechanische Mängel sind gegebenenfalls zu beseitigen.
7. Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlener oder vertriebener Zubehörteile kann zu Bränden, Stromschlägen oder sonstigen Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hinunterhängen lassen.
10. Das Kabel nicht mit heißen Oberflächen, insbesondere Kochfeldern, in Berührung kommen lassen.
11. Die Produkte sind ausschließlich für den Hausgebrauch gedacht.

### Important Safeguards



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

1. Read all instructions.
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. The use of attachments not recommended or sold by appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. This product is designed for household use only.

**MAHLVORSATZ  
GRAIN MILL**

**No. 57701**

**Reinigung des Mahlvorsatzes:**

Der Mahlvorsatz muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Zwischendurch, oder wenn der Mahlvorsatz anschließend längere Zeit nicht benutzt wird, empfehlen wir Ihnen eine gründliche Reinigung des Mahlwerks. Nach dem Vermahlen von Ölsaaten (Mohn, Leinsamen etc.) entweder mit trockenem Getreide (z.B. Reis) nachmahlen oder Mahlvorsatz wie nachfolgend beschrieben reinigen. Das Mahlwerk mit einer trockenen Bürste oder mit einem Pinsel reinigen. Die Kunststoffteile des Mahlwerkvorsatzes – mit Ausnahme der Einstelleinheit – sind spülmaschinenfest. Nach erfolgter Reinigung den Mahlvorsatz entsprechend nebenstehender Beschreibung wieder zusammensetzen.

**Achtung:** Die Vierkantaussparung der Förderschnecke (2) muss frei von Mehlresten sein, sonst ist eine Feineinstellung beim Mahlen nicht möglich!

**Wichtiger Hinweis:**

Nicht in laufende Geräteteile greifen. Niemals das Mahlgut von Hand zuführen. Das Mahlgut nicht mit den Fingern von der Auslassöffnung schieben. Schnittwunden können die Folge sein.

**FLOCKER-VORSATZ  
FLAKE MILL**

**No. 57688**

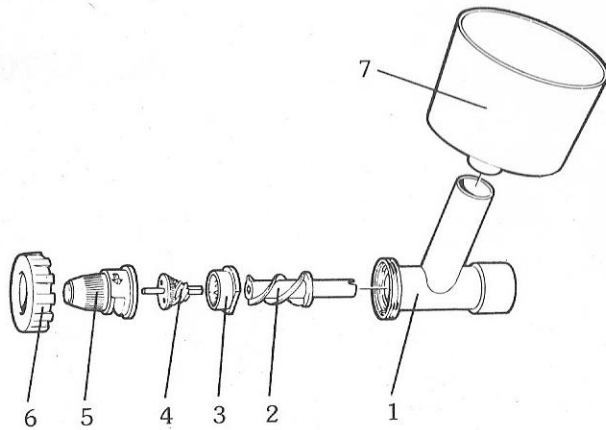
**Reinigung des Flocker-Vorsatzes:**

Der Flocker-Vorsatz muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Von Zeit zu Zeit sollten die Getreidereste an Rändelwalze und in den Gehäuseteilen entfernt werden. Teile nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Gehäuseteile nur feucht abwischen. Rändelwalze und Keil nur mit Bürste oder Pinsel trocken reinigen. Für Schäden durch unsachgemäße Handhabung übernehmen wir keine Garantie. Nach erfolgter Reinigung den Flocken-Vorsatz entsprechend nebenstehender Beschreibung wieder zusammensetzen. Zum Herstellen von Getreideflocken nur gut gereinigtes Getreide verwenden. Harte Fremtteile wie z.B. Steinchen schädigen die Rändelwalze. Läuft das Korn nicht nach, Störquelle beseitigen. Keinesfalls mit einem harten Gegenstand (z.B. Messer, Löffelstiel) nachdrücken. Für Schäden durch unsachgemäße Handhabung übernehmen wir keine Garantie.

**Wichtiger Hinweis:**

Nicht in laufende Geräteteile greifen, Kontakt von Händen, Haaren und Kleidung mit laufendem Gerät vermeiden, um Verletzungen vorzubeugen und/oder Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

## MAHLVORSATZ GRAIN MILL



- 1 = Gehäuse  
Housing
- 2 = Förderschnecke  
Conveyer screw
- 3 = Mahlring  
Grinding ring
- 4 = Mahlkegel  
Grinding cone
- 5 = Einstelleinheit  
Setting unit
- 6 = Verschlussring  
Lock ring
- 7 = Einfülltrichter  
Funnel feeder

### Vor dem ersten Gebrauch:

Ca. 50 g Getreide bei mittlerer Einstellung mahlen. Das Mehl nicht weiter verwenden. Sicherheitsvorschriften auf Seite 3 dieser Bedienungsanleitung beachten.

**Wichtig:** Das Mahlwerk nicht leer laufen lassen, immer zuerst Getreide einfüllen.

### Was kann gemahlen werden:

Getreidesorten: Weizen, Dinkel, Grünkern, Roggen, Gerste, Buchweizen, Hirse, Reis, Hafer. Mais kann nur in Verbindung mit dem Kornmeister-Antriebsgerät gemahlen werden.

Alle getrockneten Gewürze, Kräuter und Pilze.

Ölsaaten: Leinsamen, Sesam, Mohn, Soja. **Wichtig:** Ölsaaten nur bei mittlerer Einstellung mahlen. Das Mahlwerk kann sonst verkleben.

### Feinheitsgrad einstellen:

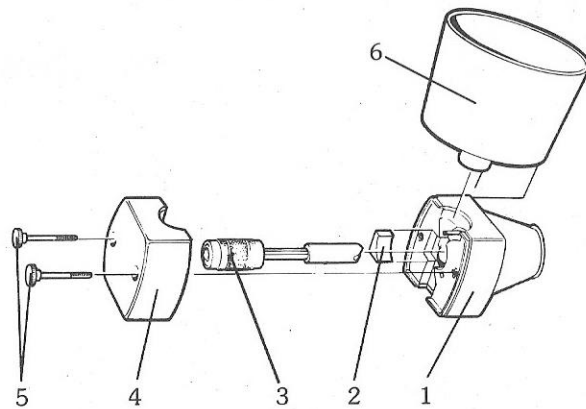
Der Feinheitsgrad des Mahlgutes wird während des Mahlens mit der Einstelleinheit (5) rastend eingestellt: feiner = entgegen dem Uhrzeigersinn, gröber = im Uhrzeigersinn.

**Wichtig:** Vor und nach Gebrauch immer auf „grob“ einstellen.

### Zerlegen und Zusammenbau:

Trichter (7) abnehmen, Verschlussring (6) entgegen dem Uhrzeigersinn aufdrehen, Einstelleinheit (5) abnehmen, Stahlkegelmahlwerk (4+3) und Förderschnecke (2) entnehmen. Zusammenbau in der umgekehrten Reihenfolge wie Zerlegen.

## Flocker-Vorsatz Flake MILL



- 1 = Gehäuse  
Housing
- 2 = Keil  
Key
- 3 = Rändelwalze  
Knurled roller
- 4 = Gehäuse  
Housing
- 5 = Schrauben  
Screws
- 6 = Trichter  
Funnel

### Vor dem ersten Gebrauch:

Ca. 50 g Getreide flocken. Die Flocken nicht weiter verwenden.

**Sicherheitsvorschriften** auf Seite 3 dieser Bedienungsanleitung beachten.

### Was kann geflockt werden:

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

Ölsaaten: Leinsamen, Sesam, Mohn.

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

Keine angefeuchteten oder eingeweichten Getreide und Ölsaaten verarbeiten.

### Zerlegen u. Zusammenbau:

Trichter (6) abnehmen, Schrauben (5) lösen, Gehäuse (4) abnehmen, Rändelwalze (3) herausziehen, Keil (2) entnehmen.

Zusammenbau in der umgekehrten Reihenfolge wie Zerlegen.

**Wichtig:** Beim Zusammenbau müssen die Gehäuseteile (1+4) im Innenraum frei von Getreiderückständen sein.

**Before using your appliance for the first time:**

Grind approx. 50 g./2oz of cereal. Do not use this flour. Pay attention to the **important safeguards** on page 3.

**Important:** Do not leave the mill work turn idle. Always fill it with grain before switching on.

**What can be milled:**

Cereals: Wheat, spelt, unripe spelt grain, rye, barley, buckwheat, millet, rice, oats. Maize (corn) only with "Kornmeister"-motor-base.

All dried herbs, spices and mushrooms.

Oil seeds: Linseed, sesame, poppy and soya.

**Important:** Grind oily seeds only at a medium setting.

**Setting of the milling grade:**

The milling grade is set with the setting unit (5): finer = anticlockwise, coarser = clockwise

**Important:** Before and after use, always set on "coarse".

**Disassembly and assembly procedure:**

Take off the funnel (7), turn the lock ring (6) anticlockwise, take off the setting unit (5), take off the steel conical mill work (4 +3) and the conveyer screw (2).

Assembly in reverse sequence to the disassembly procedure.

**Before using your appliance for the first time:**

Flake approx. 50 g/2 oz of cereal. Do not use these flakes. Pay attention to the **important safeguards** on page 3.

**What can be flaked:**

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

Oil seeds: Linseed, sesame, poppy.

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

Only use dry cereals, oil seeds and spices.

**Disassembly and assembly procedure:**

Take off the funnel (6), untighten the screws (5) located on the front part, take off the housing (4), pull the knurled roller (3), take off the key (2). Assembly in reverse sequence to the disassembly procedure.

**Important:** During the assembly, the inside part of the housing parts (1+2) should be clean of grain rests.

**Cleaning of the grain mill:**

From time to time, or if the mill has not been used for some time, we recommend a thorough cleaning of the mill work.

After milling oil seeds (poppy seeds, linseeds, etc.), we recommend to mill some dry grain (some rice, for example), or to clean the grain mill as described below:

Clean the mill work with a dry brush or with a paint brush.

The plastic parts of the grain mill attachment – except the setting unit are dishwasher safe.

After cleaning has been done, re-assemble the grain mill attachment as described above.

**Important:** The 4-sided groove of the conveyer screw (2) should be free of all rests of flour. If not, a fine milling adjustment is not possible.

**Important remarks:**

Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.

**Cleaning of the flake mill:**

It is not necessary to clean the flake mill after every use.

From time to time, it is advisable to take off the grain rests that are stuck on the knurled roller and in the parts of the housing.

Do not immerse the parts in water or clean them under running water. Wipe off the parts of the housing with a humid cloth. The knurled roller and the cone should be cleaned dry with a brush or a paint brush. The guarantee does not apply in case of damage due to inappropriate handling.

After the cleaning, re-assemble the flake mill attachment as described hereafter.

Use only well cleaned grain to make flakes. Hard foreign bodies like small stones for example, may damage the knurled roller. If the grain does not fall and gets stuck, eliminate the source of failure. In any case, never push down with a hard object (for example with a knife or with a spoon handle). The guarantee does not apply in case of damage due to inappropriate handling.

**Important remarks:**

Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing utensils away from knurled roller during operation to prevent injury, and/or damage to the flake-mill.



**RAFFELVORSATZ  
FRESH FOOD GRATER**

**NO. 62002**

**ZUSATZTROMMELSET  
EXTRA DRUM SET**

**NO. 62003**

**UNIVERSALWOLF  
MEAT MINCER**

**NO. 62090**

**Reinigung der Frischkostraffel**

Frishkostraffel vom Motorteil abnehmen.

Verschlussring durch Drehen im Uhrzeigersinn lösen und abnehmen. Trommel entnehmen. Alle Teile sind spülmaschinenfest.

**Zusammensetzen der Frischkostraffel**

Gewünschte Trommel (1-6) einsetzen, Verschlussring (9) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn aufschrauben.

**Wichtiger Hinweis:**

Nicht in laufende Geräteteile greifen. Niemals das Schneidgut von Hand zuführen. Stets das komplett zusammengebaute Schneidgerät mit Füllstutzen und Stopfer verwenden. Vorsicht beim Reinigen der Trommeln: sie sind scharf. Vorsicht, laufende Geräteteile – nicht mit den Fingern in die Auslassöffnung greifen.

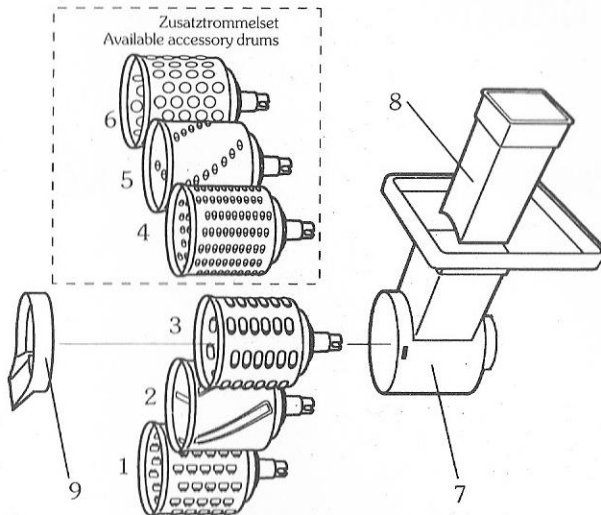
**Zusammensetzen des Universalwolfs:**

Förderschnecke (2) in das Gehäuse (1) einsetzen. Dann die Feder (3) und das Messer (4) mit der flachen Seite nach vorne gegen die Lochscheibe auf die Förderschnecke (2) setzen. Lochscheibe (5) so aufsetzen, dass die Aussparung am Bund des Gehäuses (1) einrastet. Verschlussring (6) aufschrauben.

**Wichtiger Hinweis:**

Nie mit Gegenständen oder den Händen in den Einfüllschacht greifen, nur den Stopfer (7) dafür verwenden. Lebensmittel in kleinen Stücken oder Mengen in den Einfülltrichter einfüllen, um eine gleichmäßige Verarbeitung zu gewährleisten.

## RAFFELVORSATZ FRESH FOOD GRATER



- 1-6 = Trommeln  
Drums
- 7 = Gehäuse  
Housing
- 8 = Stopfer  
Pusher
- 9 = Verschlussring  
Lock ring

### Vor dem ersten Gebrauch:

**Sicherheitsvorschriften** auf Seite 3 dieser Bedienungsanleitung beachten.

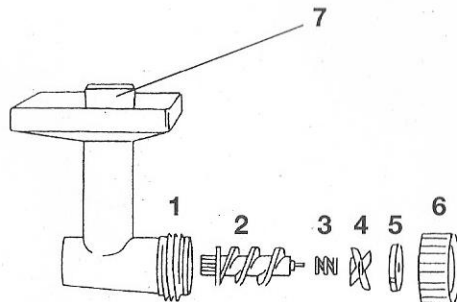
### Verwendung der Trommeln:

- 1 Bircher-Trommel** für Äpfel, Karotten, Rote Bete, Sellerie, Käse, Nüsse.
- 2 Scheiben-Trommel** für Kraut, Kohl, Gurken, Rettich, Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Zucchini.
- 3 Grob-Trommel** für Käse, Kartoffeln, Kohl, Karotten, Gurken, Sellerie, Rote Bete, Zucchini, Suppengemüse, Äpfel, Birnen.

### Zusatztrommelset:

- 4 Fein-Trommel** für Hartkäse, Nüsse, Schokolade, Paniermehl.
- 5 Stäbchen-Trommel** für Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Zucchini.
- 6 Püree-Trommel** für Kartoffeln.

## UNIVERSALWOLF MEAT MINCER



- 1 = Gehäuse  
Housing
- 2 = Förderschnecke  
Conveyer screw
- 3 = Feder  
Spring
- 4 = Messer  
Four-winged blade
- 5 = Lochscheibe 4,5 mm  
Perforated Plate
- 6 = Verschlussring  
Lock ring
- 7 = Stopfer  
Pusher

### Vor dem ersten Gebrauch:

**Sicherheitsvorschriften** auf Seite 3 dieser Bedienungsanleitung beachten.

### Was kann verarbeitet werden:

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

### Reinigung des Universalwolfs:

Universalwolf vom Motorteil abnehmen. Verschlussring durch Drehen lösen und abnehmen. Lochscheibe, Messer, Feder und Förderschnecke aus dem Gehäuse herausnehmen und unter fließendem Wasser abspülen. Die Metallteile gut abtrocknen. Wir empfehlen, nach dem Reinigen die Lochscheibe und das Messer mit Speiseöl leicht einzuölen.

**Before using your appliance for the first time:**

Pay attention to the **important safeguards** on page 3.

**Use of the drums**

- 1 Drums for Bircher muesli** apples, carrots, beetroot, celery, cheese, nuts.
- 2 Drums for slicing** cabbage, cucumber, radish, carrots, onions, potatoes, courgette.
- 3 Drum for coarse grating** cheese, potatoes, cabbage, carrots, cucumber, celery, beetroot, courgette, soup vegetables, apples, pears.

**Extra drum set:**

- 4 Drum for fine grating** hard cheese, nuts, chocolate, bread crumbs
- 5 Drums for sticks** celery, carrots, kohlrabi, courgette.
- 6 Drum for mashing** potatoes.

**Before using your appliance for the first time:**

Pay attention to the **important safeguards** on page 3.

**What can be processed:**

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

**Cleaning of the meat mincer:**

Take off the meat mincer of the motor unit.

Loosen the lock ring. Take off the perforated plate, the four winged blade, the spring and the conveyer screw. Rinse it well under running water. Dry the metal parts thoroughly. After cleaning we advice you to grease the perforated plate and the blade lightly with vegetable oil.

**Cleaning of the fresh food grater**

Take off the grater of the motor unit.

Loosen the lock ring, turning clockwise. Take off the drum. Wash all parts under running water. All parts are dishwashersave.

**Assembly of the fresh food grater**

Insert the drum (1 to 6), screw the lock ring (9) anticlockwise.

**Important remarks:**

Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with food feeder and food pusher. Drums are sharp. Handle carefully when cleaning. Moving parts – keep fingers out of discharge opening.

**Assembling the meat mincer attachment:**

Insert the feed screw (2) into the housing (1). Then fit spring (3) and fourwinged blade (4) with the flat side of the blade towards the-outside, it will be next to the perforated plate, onto the conveyer screw (2). Mount perforated plate (5) in such a way that the notch fits into the collar of the housing (1). Screw the assembly tight with the lockring (6).

**Important remarks:**

Under no circumstances must hands or objects be used to reach into the funnel. Always use the pusher (7) provided.

To ensure uniform processing the food must be fed into the funnel in small pieces or quantity.



## Das Messerschmidt-Adapter-System

Hersteller	Küchenmaschine Typ	Best.-Nr.
Bosch	UM 3, MUM 6... -Reihe, MUM 7... -Reihe*, MEK 7... -Reihe*, MUM8-Reihe <sup>▲</sup>	25080
Bosch	UM 4- und MUM 4... Profi Mixx-Reihe mit Multifunktionsarm, MUM 5	25060
Braun	KM 32*, KM 321*, MX 32*	25140
Braun	KGZ 3, KGM 3, G 1100 K	25050
Hobart	K-45 SS, K-5 SS	25130
Jupiter	862, 871, 874 passend ohne Adapter	-
Kenwood	Major A 707, Chef A 701 A, KM 201	25110
Kenwood	Elektrowolf GM 3	25160
Kenwood	Chef el. A 901, Major 907 D, Chef Excel KM 210, KM 220, KM 250	25100
Kenwood	KM 300, KM 400, KM 410, KM 800, KM 010, KM 020, K-Mix	25100
Kitchen-Aid	KSM 90, K5 Extra KPM 50, K 45, Classic, Deluxe	25130
Mixi-Garant	Electro AS, Kohler	25010
Moulinex	Jeanette, Charlotte HV 3	25040
Ritter	Elektrowolf KM 1, KM 2.5, KM 2.8, Bio Susi	25020
Rotel	Elektrowolf U 49	25020
Starmix	MX 3	25070
Starmix	MX 4, MX 41	25120
Starmix	MX 50, MX 51, MX 500, MX 500 KP (JUPITER MX 600)	25090
Turmix	Vario Tronic	25060
Zyliss	38200 passend ohne Adapter	-

\* Winkelgetriebe erforderlich

▲ MUZ8AD1-Adapter von Bosch erforderlich

**HANDANTRIEB  
HAND DRIVE UNIT**

**NO. 52010**

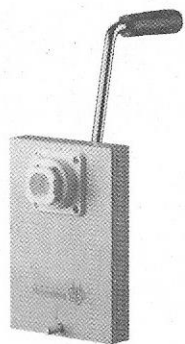
**KORNMEISTER  
VARIUS**

**NO. 55000**

**NO. 53000**

**ADAPTER  
RACCORD**

## HANDANTRIEB HAND DRIVE UNIT



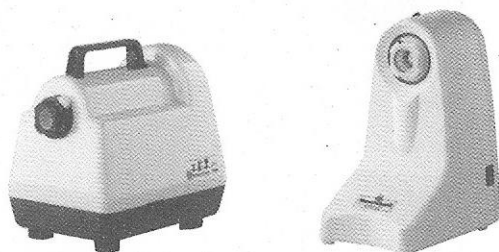
### Aufsetzen und Abnehmen der Vorsätze

Handantrieb mit beiliegender Schraubzwinge am Tisch anschrauben und die Kurbel in die vorgesehene Führung an dem Handantrieb einstecken. Den Vorsatz um 45° nach rechts geneigt am Bajonett des Handantriebs ansetzen und anschließend den Vorsatz nach links in die 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.

## KORNMEISTER/VARIUS



Den Vorsatz um 45° nach rechts geneigt am Bajonettanschluss des Kornmeisters/VARIUS ansetzen und langsam nach links in senkrechter Position einrasten.

Ein- und Ausschalten durch Betätigung des Kippschalters an der Seite des Kornmeisters/VARIUS.

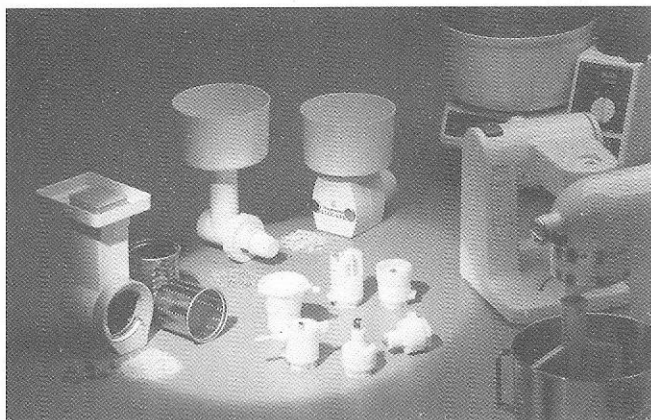
Zum Abnehmen Verriegelungshebel zurückdrücken und den Vorsatz um 45° nach rechts drehen und abnehmen.

Am Kornmeister/VARIUS können alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Vorsätze betrieben werden. Nicht möglich ist die Kombination Kornmeister / Universalwolf.

**Mahlleistung:** Kornmeister Mühle ca. 220 g/min fein    VARIUS Mühle ca. 110 g/min fein  
Kornmeister Flocker ca. 250 g/min    VARIUS Flocker ca. 150 g/min

- Wir weisen darauf hin, dass es sich bei den angegebenen Mahlleistungen um Durchschnittswerte handelt. Diese Werte wurden bei handelsüblichem Getreide mit 13% Feuchtigkeit und bei Zimmertemperatur 20°C ermittelt. Die Mahlleistungen können jedoch bei Verwendung verschiedener Getreidesorten (z.B. Winter- oder Sommergetreide) schwanken.
- Verwenden Sie zum Mahlen nur gut gereinigtes Getreide aus dem Fachhandel. Werden Reparaturen durch Verwendung von stark verunreinigtem Getreide bzw. Mahlen von Fremdkörpern (Metallteile, Sand, Steine, Kunststoffteile etc.) erforderlich, können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.

## ADAPTER RACCORD



Mit dem Adapter können Sie die Messerschmidt-Originalteile Flocker-Vorsatz, Mahlvorsatz, Frischkostraffel und Fleischwolf mit Ihrer Küchenmaschine betreiben. Rechts sehen Sie eine Auflistung der passenden Küchenmaschinen. Prüfen Sie jedoch vor Anbringen der Gemüseraffel oder des Fleischwolfes die Standfestigkeit Ihrer Küchenmaschine.

Schließen Sie den Adapter an den vorgesehenen Anschluss wie andere Zubehörteile an. Achten Sie unbedingt darauf, dass der Verriegelungshebel links oben sitzt. Setzen Sie den gewünschten Vorsatz um 45° nach rechts geneigt am Adapterteil an, dann den Vorsatz nach links in die gewünschte Position drehen, dabei rastet der Verriegelungshebel ein. Zum Abnehmen des Vorsatzes erst den Verriegelungshebel nach hinten drücken, dann den Vorsatz nach rechts drehen.

### Mounting and removing the attachments

Screw to the table the wooden fixation with the supplied screw clamp and insert the hand wheel into the foreseen guidance on the wooden fixation. Place the attachment with an inclination of 45° to the right on the bayonet catch of the wooden fixation, turn the attachment to the left in vertical position and snap it.

In order to take off the attachment, push the locking lever to the back, turn the attachment to 45° to the right and take off.

All attachments described in these operating instructions can be mounted and taken off the hand mill in this way.

Present the attachment to the bayonet adapter of the housing with a 45° inclination to the right and slowly turn to the left until it snaps.

Switching on and off by actuating the switch on the side of the motor housing.

In order to take it off, push the locking lever to the back and turn the attachment to 45° to the right and remove it.

It is possible to use without problem on the Kornmeister/VARIUS all attachments described in these operating instructions. The combination Kornmeister / Meat mincer is not practicable.

### Milling capacity:

Kornmeister-Mill	about 220 g/min fine	VARIUS-Mill	about 110 g/min fine
Kornmeister Flake mill	about 250 g/min	VARIUS Falke mill	about 150 g/min

● We draw your attention to the fact that the milling results indicated in the catalogue are average values. These have been calculated, taking grain with a humidity of 13% and an exterior temperature of 20°C. The milling results can vary, when different kinds of grain are used (for example winter or summer grain).

● For milling, use only well cleaned grain, that has been bought at a specialized dealer. No guarantee will be granted if repair should become necessary for reason of use of unclean grain, containing a lot of impurities, or because some foreign bodies (metal pieces, sand, pebbles, plastic parts) have been milled.

With the adapter, you can use the attachments for flake mill, grain mill, fresh food grater and mincer with your kitchen machine. Please check before mounting the fresh food grater or the mincer that the kitchen machine is stable.

Set the adapter to the foreseen place, like the other accessories. Pay attention that the locking lever is at the left top. Place the required attachment 45° to the right on the adapter, then turn the attachment to the left in the required position until the locking lever snaps in. In order to take off the attachment, first push the locking lever to the back, then turn the attachment to the right.



## The Messerschmidt-Adaptor-System

Maker	Type of kitchen machine	Best.-Nr.
Bosch	UM 3, MUM 6... -Reihe, MUM 7... -Reihe*, MEK 7... -Reihe*, MUM8-Reihe <sup>▲</sup>	25080
Bosch	UM 4- and MUM 4... Profi Mixx-Reihe with Multifunktionsarm, MUM 5	25060
Braun	KM 32*, KM 321*, MX 32*	25140
Braun	KGZ 3, KGM 3, G 1100 K	25050
Hobart	K-45 SS, K-5 SS	25130
Jupiter	862, 871, 874 no Adaptor necessary	-
Kenwood	Major A 707, Chef A 701 A, KM 201	25110
Kenwood	Elektrowolf GM 3	25160
Kenwood	Chef el. A 901, Major 907 D, Chef Excel KM 210, KM 220, KM 250	25100
Kenwood	KM 300, KM 400, KM 410, KM 800, KM 010, KM 020, K-Mix	25100
Kitchen-Aid	KSM 90, K5 Extra KPM 50, K 45, Classic, Deluxe	25130
Mixi-Garant	Electro AS, Kohler	25010
Moulinex	Jeanette, Charlotte HV 3	25040
Ritter	Elektrowolf KM 1, KM 2.5, KM 2.8, Bio Susi	25020
Rotel	Elektrowolf U 49	25020
Starmix	MX 3	25070
Starmix	MX 4, MX 41	25120
Starmix	MX 50, MX 51, MX 500, MX 500 KP (JUPITER MX 600)	25090
Turmix	Vario Tronic	25060
Zyliss	38200 no Adaptor necessary	-

\* Square-gear necessary

<sup>▲</sup> Bosch Adaptor MUZ8AD1 necessary

**Mixaufsatz:** Motorteil (1) flach legen. Kraftantrieb mit Schutzkappe (2) abdecken. Mixbecheraufsatz auf Schnellantrieb setzen und im Uhrzeigersinn drehen (wird automatisch durch die Motordrehung festgehalten).

**Achtung:** Mixeraufsatz immer mit verriegeltem Deckel betreiben.

**Was kann verarbeitet werden:** Zum Mixen, Pürieren und Zerkleinern.

Mixen: Milch-, Frucht und Gemüsesaftgetränke.

Pürieren: Obst- und Gemüse. Suppen, Soßen und Mayonnaise.

Zerkleinern: Nüsse, trockenes Brot für Semmelbrösel.

Maximale Füllmenge: 0,75l

Maximale Betriebszeit: 2 Min. Mixer vorzugsweise auf Stufe M (Momentschalter) betreiben.

**Reinigung:** Sofort nach Gebrauch Mixbecher mit warmen Wasser und evtl. etwas Spülmittel ausspülen. Becheraufsatz nicht in der Spülmaschine reinigen. Zur gründlichen Reinigung kann die Becheraufnahme abgeschraubt und der Gummiring aus dem Deckel entnommen werden.

**Zitruspresse:** Motorteil (1) flach legen. Kraftantrieb mit Schutzkappe (2) abdecken. Nacheinander Antriebswelle der Zitruspresse, Saftbehälter, Siebkorb und Presskegel auf den Schnellantrieb setzen.

**Was kann verarbeitet werden:** Zum Auspressen von Zitrusfrüchten wie Orangen, Zitronen, Grapefruits. Die halbierten Früchte gleichmäßig, evtl. mit leicht kreisender Bewegung, auf den Presskegel drücken. Fruchtfleisch und Kerne werden vom Siebkorb aufgefangen, der Saft fließt in den Saftbehälter.

**Reinigung:** Sofort nach Gebrauch alle Teile der Zitruspresse unter fließendem Wasser oder im Spülwasser reinigen.

**Mahlvorsatz:** Motorteil (1) auf die schmale Seite hochstellen. Schalter nach oben. Schnellantrieb mit Schutzkappe (2) abdecken. Mahlvorsatz um 45 Grad nach rechts geneigt am Bajonettanschluss des Kraftantriebes einsetzen. Mahlvorsatz langsam nach links in senkrechter Position einrasten. Zum Abnehmen des Mahlvorsatzes Gerät abschalten, Entriegelungstaste betätigen. Mahlvorsatz um 45 Grad nach rechts drehen und abnehmen.

Mahlleistung: ca. 100g/min fein

Weitere Informationen zur Bedienung und Reinigung des Mahlvorsatzes finden Sie auf den Seiten 5-7.

**Flockervorsatz:** Motorteil (1) auf die schmale Seite hochstellen. Schalter nach oben. Schnellantrieb mit Schutzkappe (2) abdecken. Flockervorsatz um 45 Grad nach rechts geneigt am Bajonettanschluss des Kraftantriebes einsetzen. Flockervorsatz langsam nach links in senkrechter Position einrasten. Zum Abnehmen des Flockervorsatzes Gerät abschalten, Entriegelungstaste betätigen. Flockervorsatz um 45 Grad nach rechts drehen und abnehmen.

Flockenmenge: ca. 140g/min

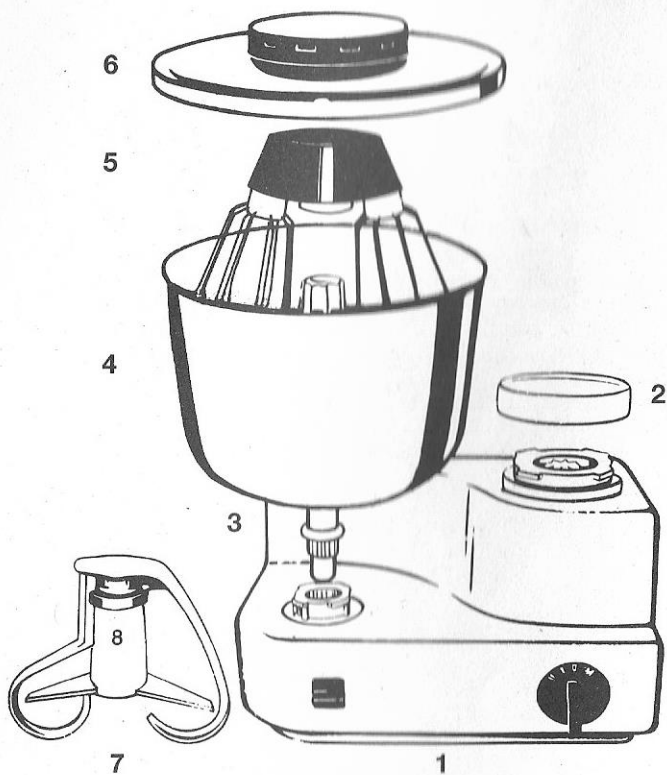
Weitere Informationen zur Bedienung und Reinigung des Flockervorsatzes finden Sie auf den Seiten 5-7.

**Raffelvorsatz:** Motorteil (1) auf die schmale Seite hochstellen. Schalter nach oben. Schnellantrieb mit Schutzkappe (2) abdecken. Raffelvorsatz um 45 Grad nach rechts geneigt am Bajonettanschluss des Kraftantriebes einsetzen. Raffelvorsatz langsam nach links in senkrechter Position einrasten. Zum Abnehmen des Raffelvorsatzes Gerät abschalten, Entriegelungstaste betätigen. Raffelvorsatz um 45 Grad nach rechts drehen und abnehmen.

Weitere Informationen zur Bedienung und Reinigung des Raffelvorsatzes finden Sie auf den Seiten 11-13.

**Universalwolf:** Motorteil (1) auf die schmale Seite hochstellen. Schalter nach oben. Schnellantrieb mit Schutzkappe (2) abdecken. Universalwolf um 45 Grad nach rechts geneigt am Bajonettanschluss des Kraftantriebes einsetzen. Universalwolf langsam nach links in senkrechter Position einrasten. Zum Abnehmen des Universalwolfes Gerät abschalten, Entriegelungstaste betätigen. Universalwolf um 45 Grad nach rechts drehen und abnehmen.

Weitere Informationen zur Bedienung und Reinigung des Universalwolfes finden Sie auf den Seiten 11-13.

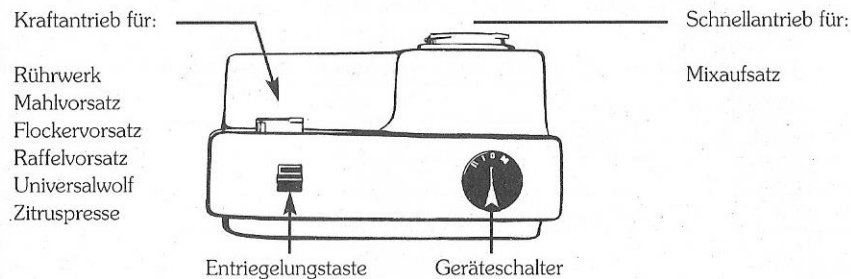


- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1 = Motorteil<br>Motor base                          | 5 = Doppelrührbesen<br>Wire Whip |
| 2 = Schutzkappe<br>Protective Cover                  | 6 = Schüsseldeckel<br>Bowl lid   |
| 3 = Schüssel-Antriebswelle<br>Driving shaft for bowl | 7 = Knethaken<br>Dough Hook      |
| 4 = Rührschüssel<br>Bowl                             | 8 = Kneten<br>Dough Hook         |

**Vor dem ersten Gebrauch:**

**Sicherheitsvorschriften** auf Seite 3 dieser Bedienungsanleitung beachten.

**Aufstellung und Verwendung von Zubehör:**



**Achtung:** Den nicht benötigten Anschluss immer mit der Schutzkappe (2) abdecken. Niemals bei laufendem Motor das Zubehör aufsetzen oder abnehmen. Hierzu immer den Motor abschalten.

**Rührwerk:** Motorteil (1) flach legen. Schnellantrieb mit der Schutzkappe (2) abdecken. Schüssel-Antriebswelle (3) in den Kraftantrieb einsetzen. Rührschüssel (4) aufsetzen und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. Wahlweise Doppelrührbesen (5) oder Kneten (8) mit Knethaken (7) aufsetzen. Auf festen Sitz achten. Nach dem Einfüllen des Rührgutes Schüsseldeckel (6) aufsetzen und durch drehen verriegeln. Zum Abnehmen der Schüssel die Entriesselungstaste hinunterdrücken. Rührschüssel (4) im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Doppelrührbesen: – geeignet für leichte Teige wie Buisquit und Rührteige, - zum Aufschlagen von Rahm und Eiweiß,  
– zur Zubereitung von Rührrei und Desserts.

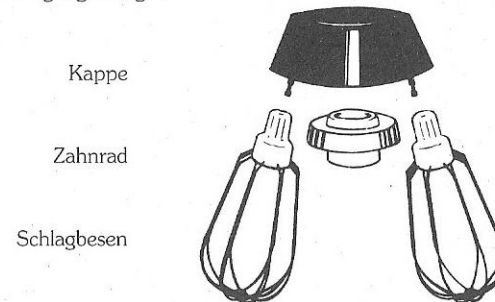
Knethaken: – geeignet für schwere Teige wie Hefe - und Brotteige.

Rührschüssel: – maximale Füllmenge ca. 2 kg Teigmasse  
– bei schweren Teigen maximale Füllmenge 1 kg Teigmasse.

**Achtung:** Vor dem Zugeben von Zutaten Gerät immer abschalten. Bei laufendem Rühr- oder Knetwerk nie mit Händen oder anderen Gegenständen in die Schüssel greifen. Nach dem Abschalten den absoluten Stillstand des Gerätes abwarten. Die maximale Betriebszeit beträgt ca. 10 Minuten.

**Reinigung:** CULINA abschalten und Netzstecker ziehen. Motorteil nur abwischen. Rührschüssel (4), Doppelrührbesen (5) bzw. Kneten (8) und Knethaken (7) nach Gebrauch unter fließendem Wasser reinigen. Knethaken (7) und Rührbesen nicht in der Spülmaschine reinigen.

Der Doppelrührbesen lässt sich wie folgt zur Reinigung zerlegen:

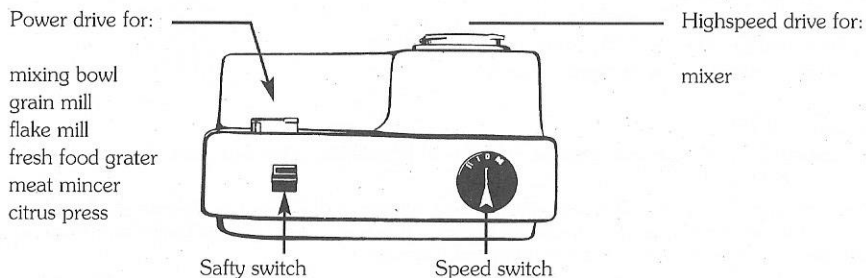




### Before using the first time:

Pay attention to the important safeguards on page 3.

### Installation and use of the accessories:



**Attention:** Always cover the un-used connection with the protective cover (2). Never add or remove accessories while the motor is turned on. Always turn the motor off before adjustments.

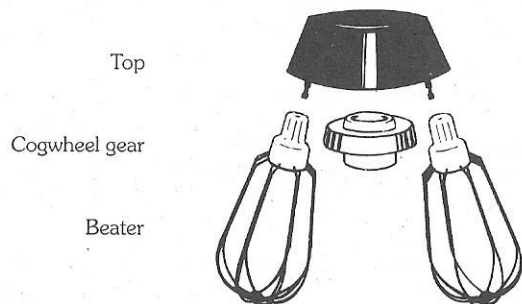
**Mixing bowl:** Lay the motorbase (1) flat. Cover the highspeed drive with the protective cover(2). Fit the driving shaft of the bowl (3) into the power drive. Put on the bowl (4) and turn it anti-clockwise until it is engaged. Alternatively put on the wire whip (5) or the dough hook (7) and (8). Pay attention to the correct position. After filling the bowl with dough place on the lid (6). Turn the lid to close the bowl. For taking off the bowl press the safty switch. Turn the bowl (4) anti-clockwise and take it off.

- Wire whip:           – for doughs as sponge or scrambled doughs  
                          – to mix cream and egg-white  
                          – to prepare scrambled eggs and desserts
- Dough hook:       – for heavy doughs as yeast- and bread doughs
- Bowl:                – maximum load for dough                   approx. 2 kg  
                          – maximum load for heavy dough         approx. 1 kg

**Attention:** Before adding the ingredients always switch off the machine. Do never grasp with hands or other objects into the bowl while the dough hook is turned on. After having switched off wait until the motor is at an absolute standstill. The maximum time of use is approx. 10 min.

**Cleaning:** Switch off the CULINA. Pull out the mains plug. Only wipe off the motorbase. After use clean the bowl (4), the wire whip (5) or the dough hook (8) and (7) immediately under running water.

The wire whip can be taken apart as follows:



**Mixer :** Lay the motorbase (1) flat. Cover the power drive with the protective cover (2). Put the mixing cup on the high speed drive and turn it anti-clockwise (will be hold automatically by the motor rotation).

**Attention:** Use the mixer always with bolt cover and top in place.

**What can be used:** For mixing and crushing.

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

Maximum load:         0,75 l  
Maximum time to use:  2 min. The best is to use it on level M.

**Cleaning:** Immediately after use of the mixer clean it with warm water and possibly with some detergent. Do not clean the mixer top in the dish-washer. For thorough cleaning unscrew the cup and take out the rubber ring from the lid. This can be washed separately.

**Citrus press:** Lay the motorbase (1) flat. Cover the highspeed drive with the protective cover (2) . In scession put on the driving shaft of the citrus press, the juice container, the sieve basket and the press cone on the high speed drive.

**What can be processed:** For squeezing out citrus fruits such as oranges, lemons and grape-fruits. Press the halve fruits – if possible with revolving motions onto the press cone. The flesh of the fruits and the pips will be caught by the sieve basket and the juice flows into the container.

**Cleaning:** Immediately after use clean all parts of the citrus press under running water or in dish water.

**Grain mill:** Put the motorbase (1) end up on the small side. The switch is now on the top. Cover the highspeed drive with the protective cover (2). Fit in the grain mill at 45 degrees inclined on the right at the bayonet connection of the power drive. Engage the grain mill slowly left in vertical position. For taking off the grain mill switch off the machine. Operate the safty switch. Turn the grain mill at 45 degrees on the right and take it off. Milling capacity: approx. 100g/min  
Further information how to use and to clean the grain mill find on pages 8-9.

**Flake mill:** Put the motorbase (1) end up on the small side. The switch is now on the top. Cover the high-speed drive with the protective cover (2). Fit in the flake mill at 45 degrees inclined on the right at the bayonet connection of the power drive. Engage the flake mill slowly left in vertical position. For taking off the flake mill switch off the machine. Operate the safty switch. Turn the flake mill at 45 degrees on the right and take it off. Flake quantity: approx. 140 g/min  
Further information how to use and to clean the flake mill find on pages 8-9.

**Fresh food grater:** Put the motorbase (1) end up on the small side. The switch is now on the top. Cover the highspeed drive with the protective cover (2). Fit in the fresh food grater at 45 degrees inclined on the right at the bayonet connection of the power drive. Engage the fresh food grater slowly left in vertical position. For taking off the fresh food grater switch off the machine. Operate the safty switch. Turn the fresh food grater at 45 degrees on the right and take it off.  
Further information how to use and to clean the fresh food grater find on pages 14-15.

**Meat mincer:** Put the motorbase (1) end up on the small side. The switch is now on the top. Cover the high-speed drive with the protective cover (2). Fit in the meat mincer at 45 degrees inclined on the right at the bayonet connection of the power drive. Engage the meat mincer slowly left in vertical position. For taking off the meat mincer switch off the machine. Operate the safty switch. Turn the meat mincer at 45 degrees on the right and take it off.  
Further information how to use and to clean the meat mincer find on pages 14-15.



# TECHNISCHE DATEN

## MESSERSCHMIDT KÜCHENMASCHINE UND ANTRIEBE

Artikel	Best-Nr.	Leistung	Gewicht	Abmessungen L x B x H	Geschwindigkeits- regelung	Zur Verarbeitung von	Zubehör	Leistung/min. Mühle/Flocker
CULINA KÜCHEN- MASCHINE	54000	480W Universal- Motor	4,5 kg (Motor mit Knet- und Rührwerk)	34 x 26 x 27 cm	stufenlos und Momentschalter für Kraftantrieb (max. 140 U/min.) und Schnellantrieb (max. 17.900 U/min.)	max 2 kg Teig  ansonsten je nach verwendetem Zubehör	Mahlvorsatz Flockenvorsatz Raffelvorsatz Universalwolf Mixer Zitruspresse	100 g / 140 g
KORNMEISTER- MOTOR	55000	250-900W Industriemotor	8,2 kg	26 x 18 x 24 cm	eine Geschwindigkeit ca. 330 U/min	je nach Zubehör	Mahlvorsatz Flockenvorsatz Raffelvorsatz	220 g / 250 g
VARIUS-MOTOR	53000	150W Permanent- Magnetmotor	1,5 kg	19 x 13 x 24 cm	zwei Geschwindigkeits- stufen	je nach Zubehör	Mahlvorsatz Flockenvorsatz Raffelvorsatz Universalwolf	110 g / 150 g
HANDANTRIEB	52010		1,1 kg	20 x 14 x 22 cm mit Kurbel	stufenloser Handbetrieb	je nach Zubehör	Mahlvorsatz Flockenvorsatz Raffelvorsatz Universalwolf	60 g / 60 g

## MESSERSCHMIDT VORSÄTZE

Artikel	Best-Nr.	Passend an:	Gewicht	Abmessungen L x B x H	Mahlwerk/Walze/ Trommeln	Zur Verarbeitung von	Trichterinhalt	Mahlleistung/min.
MAHLVORSATZ MIT STAHLKEGEL- MAHLWERK	57701	Culina Kornmeister Varius Handantrieb	0,6 kg	19 x 15 x 27 cm	Stahlkegelmahlwerk	allen Getreidesorten & Ölsaaten, trockene Kräuter & Gewürze (mit Kornmeister auch Mais)	1250 g	vom Antrieb abhängig. Siehe Leistung/min. bei Antriebe
FLOCKENVORSATZ	57688	Culina Kornmeister Varius Handantrieb	0,7 kg	15 x 15 x 21 cm	gehärtete Rändelwalze und Keil aus Stahl	allen Getreidesorten, Ölsaaten & Gewürze	1250 g	vom Antrieb abhängig. Siehe Leistung/min. bei Antriebe
RAFFELVORSATZ	62002	Culina Kornmeister Varius Handantrieb	0,5 kg	14 x 11 x 23 cm	Edelstahltrommeln: Nr. 1 Birchertrommel Nr. 2 Scheibentrommel Nr. 3 Grobtrommel	Obst & Gemüse, Hartkäse, Nüsse & Schokolade		
ZUSATZ- TROMMELSET	62003	Raffelvorsatz			Edelstahltrommeln: Nr. 4 Feintrommel Nr. 5 Stäbchentrommel Nr. 6 Kronentrommel	Obst & Gemüse, Hartkäse, Nüsse & Schokolade		
UNIVERSALWOLF	62090	Culina Varius Handantrieb	0,5 kg	16 x 10 x 20 cm	Lochscheibe 5 mm und Flügelmesser aus Stahl, Gehäuse, Stopfer und Verschlussring aus Kunststoff	Gemüse, Obst, Fisch und Fleisch		

## Garantiekarte · Guarantee Card

- |  |   |
|--|---|
| <input type="radio"/> Mahlvorsatz<br>Grain mill          | <input type="radio"/> Adapter Typ<br>.....                        |
| <input type="radio"/> Flocker-Vorsatz<br>Flake mill      | <input type="radio"/> Handantrieb<br>Hand drive unit              |
| <input type="radio"/> Raffelvorsatz<br>Fresh food grater | <input type="radio"/> VARIUS-Motor<br>VARIUS motor base           |
| <input type="radio"/> Zusatztrommelset<br>Extra drum set | <input type="radio"/> Kornmeister-Motor<br>Kornmeister motor base |
| <input type="radio"/> Universalwolf<br>Meat mincer       | <input type="radio"/> CULINA                                      |

**Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre in Verbindung mit dem Kaufbeleg.**

Kaufdatum

Stempel und Unterschrift des Händlers

### Messerschmidt Hausgeräte GmbH

Ortstraße 5 · D-78126 Königsfeld · Tel. 077 25/3065 · Fax 077 25/2796  
www.messerschmidt-muehlen.de · info@messerschmidt-muehlen.de