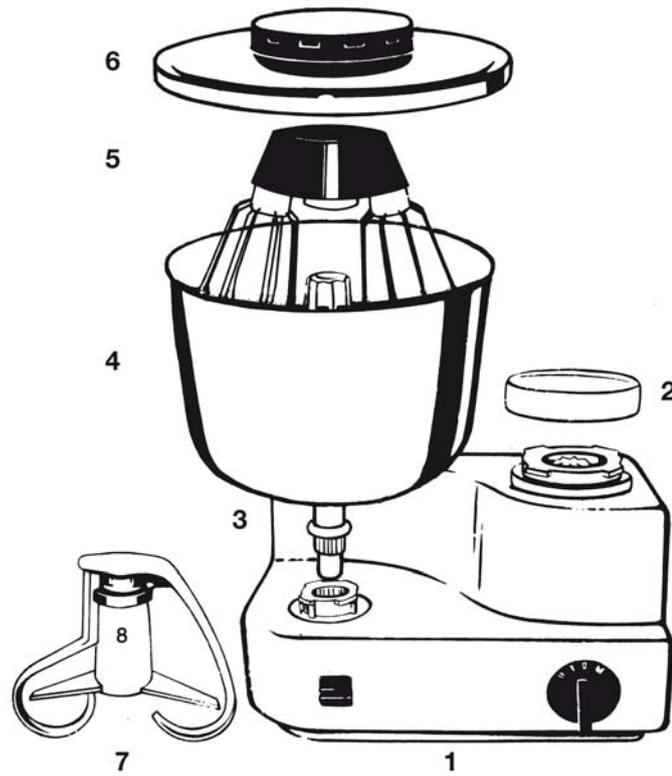


CULINA

NO. 54000



1 = Motorteil  
Motor base

2 = Schutzkappe  
Protective Cover

3 = Schüssel-Antriebswelle  
Driving shaft for bowl

4 = Rührschüssel  
Bowl

5 = Doppelrührbesen  
Wire Whip

6 = Schüsseldeckel  
Bowl lid

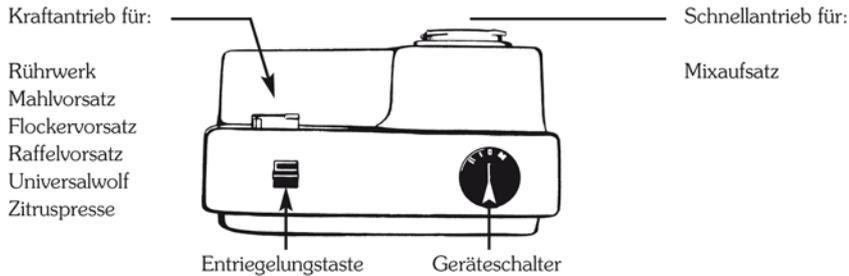
7 = Knethaken  
Dough Hook

8 = Kneten  
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 Entriegelungstaste 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 Rührei und Desserts.

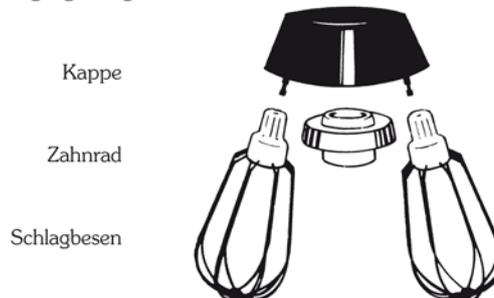
Knethaken: – geeignet für schwere Teige wie Hefe - und Brotteige.

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) sofort nach Gebrauch unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine im oberen Korb reinigen.

Der Doppelrührbesen lässt sich wie folgt zur Reinigung zerlegen:



**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 warmem 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.