

Rezepte und Bedienungsanleitung

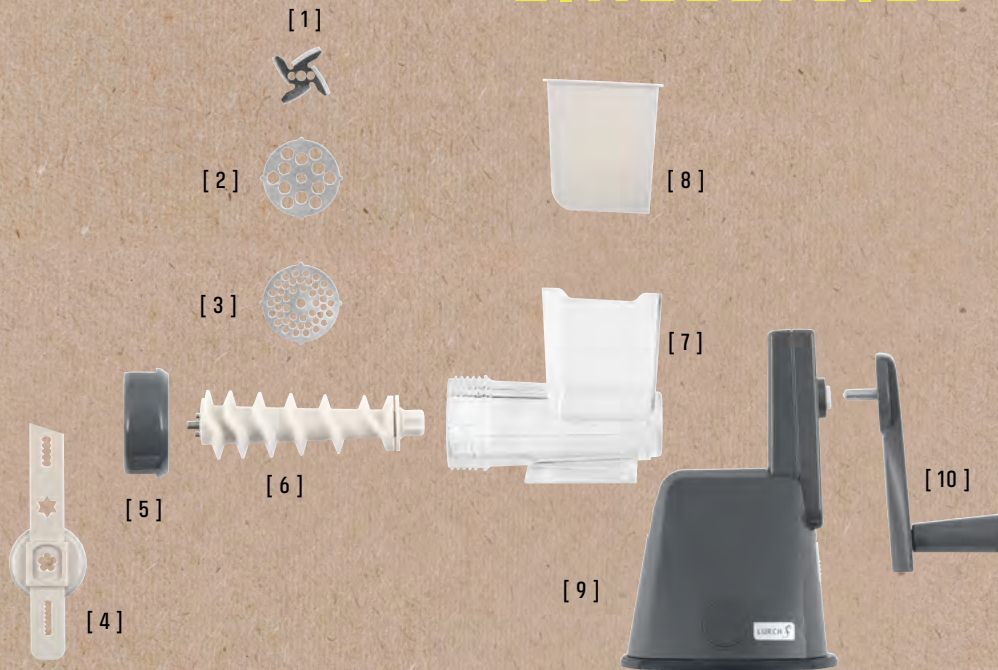
LURCH 

DREHWOLF »BASE & SOUL«



Recipes and usage instructions · Recepten en gebruiksaanwijzing · Recettes et mode d'emploi ·
Ricette e istruzioni per l'uso · Recetas e instrucciones de uso · Рецепты и руководство
пользователя · Przepisy i instrukcja użytkowania

EINZELTEILE



- | | |
|--|---|
| [1] Messerscheibe | [7] Trichter |
| [2] Lochscheibe grob | [8] Drücker |
| [3] Lochscheibe fein | [9] Gehäuse |
| [4] Gebäckvorsatz / Schablonenhalter | [10] Kurbel |
| [5] Verschlussring | [11] Feststellhebel (Rückseite) |
| [6] Förderschnecke | [12] Feststelltaste (hinten am Gerät) |

[1] Cutter disc ■ [2] Perforated disc, coarse ■ [3] Perforated disc, fine ■ [4] Baking front / template holder ■ [5] Locking ring ■ [6] Auger ■ [7] Funnel ■ [8] Pusher ■ [9] Housing ■ [10] Crank handle ■ [11] Locking lever (reverse) ■ [12] Locking button (on the back of the mincer)

[1] Schijf met mesjes ■ [2] Schijf met gaten, grof ■ [3] Schijf met gaten, fijn ■ [4] Voorzetstuk voor koekjes / sjabloonhouder ■ [5] Sluitring ■ [6] Schroeftransporteur ■ [7] Trechter ■ [8] Drukker ■ [9] Ommanteling ■ [10] Zwengel ■ [11] Vastzetgrendel (achterkant) ■ [12] Vastzettoets (achterkant van de vleesmolen)

[1] disque de découpe ■ [2] disque perforé grossier ■ [3] disque perforé fin ■ [4] ustensile à biscuits / porte-plaque ■ [5] anneau de fermeture ■ [6] vis sans fin ■ [7] entonnoir ■ [8] presseur ■ [9] corpus ■ [10] manivelle ■ [11] levier de fixation (face arrière) ■ [12] bouton de fixation (à l'arrière de l'appareil)

[1] disco lame ■ [2] disco fori grandi ■ [3] disco fori piccoli ■ [4] inserto per biscotti / supporto dima ■ [5] anello di chiusura ■ [6] coclea ■ [7] imputo ■ [8] premistoppa ■ [9] cassa ■ [10] manovella ■ [11] leva bloccaggio (lato posteriore) ■ [12] tasto bloccaggio (lato posteriore del tritacarne)

[1] Disco de corte ■ [2] Disco perforado basto ■ [3] Disco perforado fino ■ [4] Galletas apego / soporte de plantilla ■ [5] Anillo de cierre ■ [6] Tornillo transportador ■ [7] Embudo ■ [8] Elemento de presión ■ [9] Carcasa ■ [10] Manivela ■ [11] Palanca de bloqueo (lado trasero) ■ [12] Tecla de bloqueo (detrás en el aparato)

[1] Дисковый нож ■ [2] Крупная решетка ■ [3] Мелкая решетка ■ [4] Насадка для теста / фигурная насадка ■ [5] Накладная гайка ■ [6] Шнек ■ [7] Воронка ■ [8] Толкатель ■ [9] Корпус ■ [10] Рукоятка ■ [11] Фиксирующий рычаг (с обратной стороны) ■ [12] Фиксирующая кнопка (сзади на устройстве)

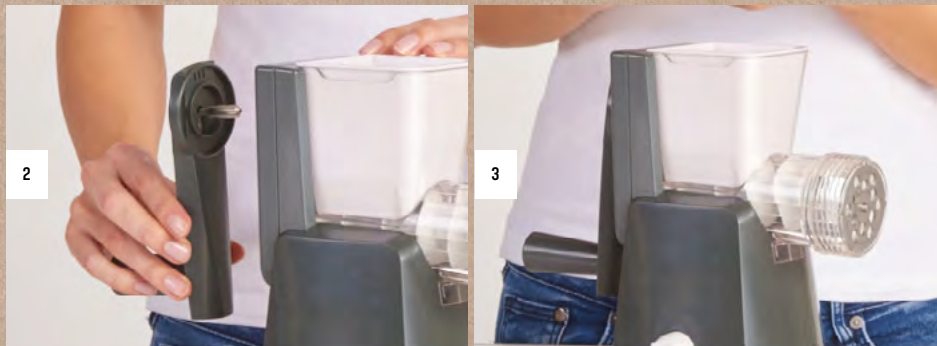
[1] Tarcza nożowa ■ [2] Tarcza otworowa gruba ■ [3] Tarcza otworowa drobna ■ [4] Nasadka na wypieki / uchwyt szablony ■ [5] Pierścien zamykający ■ [6] Ślimak ■ [7] Lej ■ [8] Dociskacz ■ [9] Korpus ■ [10] Korba ■ [11] Dźwignia blokująca (tył) ■ [12] Przycisk blokujący (z tyłu urządzenia)



Bedienungsanleitung

FLEISCHVERARBEITUNG

- 1 ■ Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel. Entfernen Sie dabei Fett, Sehnen und Knochenteile. Messerscheibe & Lochscheibe bitte vor Erstgebrauch abspülen.
- 2 ■ Stellen Sie den Drehwolf auf eine glatte, saubere Oberfläche. Fixieren Sie das Gerät, indem Sie den Feststellhebel [11] nach rechts bis zum Anschlag drehen. Ist noch stärkerer Halt erforderlich, kann der Drehwolf zusätzlich mit der Schraubzwinge an der Arbeitsplatte befestigt werden.
- 3 ■ Führen Sie den Trichter [7] in die Gehäuseschiene [9], bis dieser hörbar einrastet.
- 4 ■ Schieben Sie die Förderschnecke [6] in die Vorrichtung des Trichters [7].
- 5 ■ Stecken Sie die Messerscheibe [1] auf die Förderschnecke [6], sodass die Seite mit den angeschliffenen Klingen nach außen zeigt.
- 6 ■ Setzen Sie eine der Lochscheiben – wahlweise [2] oder [3] – auf die Messerscheibe [1].
- 7 ■ Drehen Sie den Verschlussring [5] fest auf das Gewinde am Trichter [7].
- 8 ■ Fixieren Sie die Kurbel [10] am Gehäuse [9].
- 9 ■ Der Trichter [7] kann nun mit Fleisch befüllt werden. **Wichtiger Hinweis:** Schieben Sie das Füllgut niemals mit den Händen nach! Verwenden Sie hierbei nur den Drücker [8].



Bedienungsanleitung

GEBÄCKHERSTELLUNG

- 1 ■ Folgen Sie zunächst den Schritten 2-4 aus der Anleitung „Fleischverarbeitung“.
- 2 ■ Fixieren Sie die Kurbel [10] am Gehäuse [9].
- 3 ■ Setzen Sie eine der Lochscheiben – wahlweise [2] oder [3] – auf die Förderschnecke [6]. Bei der Gebäckherstellung keinesfalls die Messerscheibe [1] verwenden.
- 4 ■ Stecken Sie den Gebäckvorsatz [4] in den Verschlussring [5], und drehen Sie diese Einheit fest auf das Gewinde am Trichter [7].
- 5 ■ Durch Schieben des Schablonenhalters [4], wählen Sie ihre gewünschte Gebäckart.
- 6 ■ Der Trichter kann nun mit Teig gefüllt werden. Wichtiger Hinweis: Schieben Sie das Füllgut niemals mit den Händen nach! Verwenden Sie hierbei nur den Drücker [8].

Reinigung

- 1 ■ Durch Drücken der Feststelltaste löst sich der Trichter [7] aus dem Gehäuse [9]. Es lassen sich jetzt bequem alle Einzelteile entnehmen.
- 2 ■ Alle Teile, außer dem hochwertigen Gehäuse [9] lassen sich im oberen Korb der Spülmaschine reinigen. Das Gehäuse [9] nur mit einem weichen Spültuch reinigen!
- 3 ■ Alternativ bietet sich auch eine manuelle Reinigung dieser Teile z.B. mit einer Spülbürste an. Das hochwertige Gehäuse darf nur mit einem weichen Spültuch gereinigt werden!



Rezept

SPRITZGEBÄCK

ZUTATEN ///	2 Pk. Vanillezucker
500 g Mehl	1 Ei
250 g Butter	1 Eigelb
250 g Zucker	1 Prise Salz
½ Pk. Backpulver	

☰ 180°C /// ca. 10-15 min

🕒 ca. 110 min. inkl. Back- und Kühlzeit

- 1 ■ Backofen vorheizen, und alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig kneten. Anschließend ca. 60 min kaltstellen.
- 2 ■ Mit dem Gebäckvorsatz die gewünschten Plätzchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 3 ■ Plätzchen bei 180°C Ober- / Unterhitze je nach gewünschter Bräunung ca. 10-15 min backen.

EXTREM
LECKER!



Operating Instructions

MEAT PROCESSING

- 1 ■ Cut the meat into approx. 2 cm large cubes. Remove the fat, tendons and bone parts. Please rinse the cutter disc & the perforated disc before the first use.
- 2 ■ Place the meat mincer on a smooth and clean service. Fix it in position by turning the locking lever [11] to the right as far as possible. Should an even firmer hold be required, the meat mincer can additionally be mounted on the workplace using the fastening clamp.
- 3 ■ Insert the funnel [7] into the housing rail [9] until this audibly locks into place.
- 4 ■ Insert the auger [6] into the fixture on the funnel [7].
- 5 ■ Place the cutting disc [1] onto the auger [6], so that the side with the ground knives is facing outward.
- 6 ■ Place one of the perforated discs - [2] or [3] as required - on the cutting disc [1].
- 7 ■ Tighten the locking ring [5] on the thread of the funnel [7] so that it is unable to slip.
- 8 ■ Mount the crank handle [10] on the housing [9].
- 9 ■ The funnel [7] can now be filled with meat. **Important information: never push the filling material down using your hands! Only use the pusher [8].**



Cleaning

- 1 ■ The funnel [7] is released from the housing [9] after you have pressed the locking button. All of the parts can now be removed without difficulty.
- 2 ■ All of the parts with the exception of the high quality housing [9] can be cleaned in the upper basket of the dishwasher. Only clean the housing [9] with a soft dishcloth!
- 3 ■ As an alternative, these parts can be manually cleaned using a dishwashing brush for example. **The high quality housing is only to be cleaned using a soft dishcloth!**



Operating Instructions

MAKING BISCUITS

- 1 ■ Adhere to steps 2-4 from the "Meat Processing" instructions.
- 2 ■ Mount the crank handle [10] on the housing [9].
- 3 ■ Place one of the perforated discs - [2] or [3] as required - on the auger [6]. Never use the cutting disc when making biscuits.
- 4 ■ Insert the baking front [4] in the locking ring [5] and firmly rotate this unit onto the thread on the funnel [7] so that it is tight.
- 5 ■ Select your required type of biscuit by moving the template holder [4].
- 6 ■ The funnel can now be filled with dough. **Important information: never push the filling material down using your hands! Only use the pusher [8].**

Recipe

SHORTBREAD BISCUITS

EXTREMELY
TASTY!

INGREDIENTS ///

500 g flour ■ 250 g butter ■ 250 g sugar ■ ½ pck. baking powder ■ 2 pck. vanilla sugar
■ 1 egg ■ 1 egg yolk ■ 1 pinch of salt

📅 180°C /// approx. 10-15 min 🕒 approx. 110 min. /// incl. the baking and cooling time

- 1 ■ Preheat the oven and rapidly knead all of the ingredients to form a smooth dough. Now leave to cool down for approx. 60 min.
- 2 ■ Use the baking front to form the required biscuit form and place it on a baking tray with baking paper on it.
- 3 ■ Bake the biscuits at an upper/lower heat of 180°C for approx. 10-15 min., depending on the desired shade of brown.



Bedieningsaanwijzing

VLEESVERWERKING

- Snij het vlees in ca. 2 cm grote blokjes. Verwijder hierbij vet, pezen en botten. Spoel a.u.b. de schijf met mesjes 8 de schijf met gaten alvorens het eerste gebruik af.
- Plaats de vleesmolen op een effen, schone oppervlakte. Fixeer de vleesmolen door de vastzetgrendel [11] naar rechts te draaien, totdat deze vastzit. Mocht een nog sterkere greep nodig zijn, kan de vleesmolen bovendien m.b.v. de bankschroef op het aanrecht bevestigd worden.
- Schuif de trechter [7] in de geleider van de ommanteling [9], totdat deze duidelijk hoorbaar vast komt te zitten.
- Schuif de schroeftransporteur [6] in de voorziening van de trechter [7].
- Plaats de schijf met mesjes [1] op de schroeftransporteur [6], zodat de kant met de geslepen messen naar buiten wijst.
- Plaats één van de schijven met gaten - respectievelijk [2] of [3] - op de schijf met mesjes [1].
- Draai de sluitring [5] stevig vast op de schroefdraad van de trechter [7].
- Fixeer de zwengel [10] aan de ommanteling [9].
- De trechter [7] kan nu met vlees gevuld worden. **Belangrijke aanwijzing: Vul het vulgoed nooit per hand aan! Gebruik hiervoor steeds de drukker [8].**



Reiniging

- Door de vastzettoets te drukken, gaat de trechter [7] los van de ommanteling [9]. Alle onderdelen kunnen nu makkelijk verwijderd worden.
- Alle onderdelen, behalve de hoogwaardige ommanteling [9] kunnen in het bovenste mandje van de vaatwasser gereinigd worden. De ommanteling [9] dient slechts met een zacht vaatdoek gereinigd te worden!
- Alternatief kunt u tevens de onderdelen handmatig reinigen, bijv. met een afwasborstel. **De hoogwaardige ommanteling mag slechts met een zacht vaatdoek gereinigd worden!**



Bedieningsaanwijzing

KOEKJES MAKEN

- Volg om te beginnen de stappen 2-4 van de instructie „vleesverwerking“.
- Fixeer de zwengel [10] aan de ommanteling [9].
- Plaats één van de schijven met gaatjes - respectievelijk [2] of [3] - op de schroeftransporteur [6]. Gebruik nooit de schijf met mesjes [1], wanneer u koekjes wenst te maken.
- Plaats het voorzetstuk voor koekjes [4] in de sluitring [5] en draai deze eenheid stevig vast op de schroefdraad op de trechter [7].
- Door de sjabloonhouder [4] te verschuiven, kiest u het gewenste soort koekjes.
- De trechter kan nu met beslag gevuld worden. **Belangrijke aanwijzing: Vul het vulgoed nooit per hand aan! Gebruik hiervoor steeds de drukker [8].**

Recept

SPRITSKOEKJES

INGREDIËNTEN ///

500g bloem ■ 250g boter ■ 250g suiker ■ ½ pakje bakpoeder
2 pakjes vanillesuiker ■ 1 ei ■ 1 eierdooier ■ 1 snuffje zout

🕒 180°C /// ca. 10-15 min ⌚ ca. 110 min. /// incl. bak- en koeltijd

- Oven voorverwarmen en alle ingrediënten vlot tot een glad beslag kneden. Vervolgens ca. 60 min. in de koelkast zetten.
- Met het voorzetstuk voor koekjes de gewenste koekjes vormen en op een met bakpapier beklede bakplaat leggen.
- Koekjes op 180°C boven-/onderwarmte, al naar gelang hoe bruin u de koekjes wenst te hebben, ca. 10-15 min. bakken.

EXTREEM
LEKKER!



Notice de fonctionnement

TRANSFORMATION DE LA VIANDE

- 1 ■ Découpez la viande en cubes d'env. 2 cm. Retirez le gras, les tendons et les morceaux d'os. Veuillez rincer le disque de découpe et le disque perforé avant le premier usage.
- 2 ■ Placez le hachoir sur une surface lisse et propre. Fixez l'appareil en tournant le levier de fixation [11] vers la droite jusqu'à la butée. Pour une meilleure fixation, le hachoir peut être fixé en supplément avec le serre-joint à la plaque de travail.
- 3 ■ Introduisez l'entonnoir [7] dans le rail du corpus [9] jusqu'à ce que celui-ci s'enclenche de manière perceptible.
- 4 ■ Poussez la vis sans fin [6] dans le dispositif de l'entonnoir [7].
- 5 ■ Placez le disque de découpe [1] sur la vis sans fin [6] de manière à ce que la face des lames tranchantes soit dirigée vers l'extérieur.
- 6 ■ Placez un des deux disques perforés - [2] ou [3] au choix - sur le disque de découpe [1].
- 7 ■ Serrez fermement l'anneau de fermeture [5] sur le filetage à l'entonnoir [7].
- 8 ■ Fixez la manivelle [10] au corpus [9].
- 9 ■ Remplissez alors l'entonnoir [7] avec la viande. **Instruction importante : ne jamais pousser la matière de remplissage avec les mains ! Utilisez uniquement le poussoir [8].**



Nettoyage

- 1 ■ L'entonnoir [7] se détache du corpus [9] en appuyant sur le bouton de fixation. Toutes les pièces sont maintenant faciles à retirer.
- 2 ■ Toutes les pièces, sauf le corpus [9] de valeur, peuvent être lavés à la machine dans la corbeille supérieure. Nettoyer le corpus [9] uniquement avec un chiffon humide !
- 3 ■ Il est possible également de nettoyer ces pièces à la main avec p. ex. une brosse à vaisselle. **Nettoyer le corpus de valeur uniquement avec un chiffon doux !**



Notice de fonctionnement

FABRICATION DE BISCUITS

- 1 ■ Suivez en premier lieu les étapes de 2 à 4 de la notice de la „transformation de la viande“.
- 2 ■ Fixez la manivelle [10] au corpus [9].
- 3 ■ Placez un des deux disques perforés - [2] ou [3] - au choix - sur la vis sans fin [6]. Pour la fabrication de biscuits, n'utilisez en aucun cas le disque de découpe [1].
- 4 ■ Introduisez l'ustensile à biscuits [4] dans l'anneau de fermeture [5] puis serrez fermement l'unité sur le filetage à l'entonnoir [7].
- 5 ■ Sélectionnez le type de biscuit en poussant le porte-plaque [4].
- 6 ■ L'entonnoir peut être alors rempli. **Instruction importante : ne jamais pousser la matière de remplissage avec les mains ! Utilisez uniquement le poussoir [8].**

Recette

BISCUITS

INGRÉDIENTS ///

500 g de farine ■ 250 g de beurre ■ 250 g de sucre ■ ½ sachet de levure chimique
2 sachets de sucre vanillé ■ 1 œuf ■ 1 jaune d'œuf ■ 1 pincée de sel

🕒 180°C /// env. 10-15 min ⌚ env. 110 min. /// temps de cuisson et de refroidissement inclus

- 1 ■ Préchauffer le four, puis pétrir tous les ingrédients rapidement jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser refroidir ensuite env. 60 min.
- 2 ■ Former les biscuits souhaités avec l'ustensile à biscuits puis les poser sur une plaque de four avec un papier sulfuré.
- 3 ■ Cuire au four à chaleur supérieure/inférieure à 180°C env. 10-15 min en fonction du degré de brunissement souhaité.

EXTRÊMEMENT
DÉLICIEUX!



Istruzioni per l'uso

LAVORAZIONE DELLA CARNE

- 1 ■ Tagliare la carne in dadini di ca. 2 cm, togliendo grasso, cartilagini e pezzi di osso. Il disco con le lame ed il disco con i fori dovrebbero essere lavati prima di utilizzare per la prima volta il tritacarne.
- 2 ■ Posizionare il tritacarne su una superficie liscia e pulita e fissare il tritacarne, ruotando a destra, fino al punto d'arresto la leva di bloccaggio [11]. Qualora dovesse occorrere una tenuta ancora maggiore, è possibile fissare il tritacarne sul piano di lavoro con l'ausilio di un morsetto.
- 3 ■ Ora introdurre l'imbuto [7] nella guida della cassa [9], fino a quando si avverte il rumore tipico dell'arresto.
- 4 ■ Inserire la coclea [6] nel dispositivo dell'imbuto [7].
- 5 ■ Posizionare il disco lame [1] sulla coclea [6], in modo che il lato delle lame affilate si trovi all'esterno.
- 6 ■ Inserire uno dei dischi con i fori - a scelta il disco [2] oppure [3] - sul disco lame [1].
- 7 ■ Avvitare saldamente l'anello di chiusura [5] sulla ghiera dell'imbuto [7].
- 8 ■ Fissare la manovella [10] sulla cassa [9].
- 9 ■ Ora è possibile riempire l'imbuto [7] con la carne. **Avvertenza importante: non spingere mai con le mani la carne od altri alimenti da tritare, ma utilizzare esclusivamente l'apposito premistoppa [8]!**



Pulizia

- 1 ■ Premendo il tasto d'arresto è possibile staccare l'imbuto [7] dalla cassa [9]. Ora è possibile togliere comodamente tutti i singoli componenti.
- 2 ■ Tutti i componenti, ad eccezione della pregiata cassa [9], possono essere lavati in lavastoviglie, mettendoli nel cestello superiore. La cassa pregiata [9] invece può essere pulita soltanto con un panno morbido!
- 3 ■ In alternativa è possibile effettuare una pulizia manuale dei componenti, per es. usando una spazzola. La cassa pregiata può essere pulita soltanto con un panno per piatti, morbido!



Istruzioni per l'uso

PREPARAZIONE DI BISCOTTI

- 1 ■ Seguire le fasi da 2 a 4 di cui alle istruzioni relative alla lavorazione della carne
- 2 ■ Fissare la manovella [10] sulla cassa [9].
- 3 ■ Inserire uno dei dischi con i fori - a scelta il disco [2] oppure [3] - sulla coclea [6]. Per la preparazione di biscotti non usare mai il disco lame [1].
- 4 ■ Posizionare l'inserto per biscotti [4] nell'anello di chiusura [5] ed avvitare saldamente l'unità così ottenuta sulla ghiera dell'imbuto [7].
- 5 ■ Selezionare la forma desiderata per i biscotti, spostando il supporto della dima [4].
- 6 ■ Ora è possibile riempire l'imbuto [7] con l'impasto. **Avvertenza importante: non spingere mai con le mani l'impasto, ma utilizzare esclusivamente l'apposito premistoppa [8]!**

Ricetta

BISCOTTI »SPRITZGEBÄCK«

ESTREMAMENTE
DELIZIOSI!

INGREDIENTI ///

500 g farina ■ 250 g burro ■ 250 g zucchero ■ ½ bustina di lievito per dolci
2 bustine di vanillina ■ 1 uovo ■ 1 tuorlo d'uovo ■ 1 pizzico di sale

📅 180°C /// ca. 10-15 min ⌚ ca. 110 min. /// il tempo di cottura e raffreddamento incluso

- 1 ■ Preriscaldare il forno e lavorare rapidamente tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto liscio. Infine far riposare in un luogo fresco per ca. 60 min.
- 2 ■ Preparare i biscotti nella forma desiderata, utilizzando l'inserto per biscotti e posizionarli su una teglia da forno, rivestita di carta da forno.
- 3 ■ Cuocere i biscotti a 180°C - calore superiore / inferiore - a seconda della doratura che si vuole ottenere, per ca. 10-15 min.



Instrucciones de manejo

ELABORACIÓN DE CARNE

- 1 ■ Corte la carne en cubitos de unos 2 cm de tamaño. Elimine aquí la grasa, tendones y partes óseas. Por favor, enjuáguese el disco de corte y el disco perforado antes de la primera utilización.
- 2 ■ Coloque el picador de carne giratorio sobre una superficie lisa y limpia. Fije el aparato, girando la palanca de sujeción [11] hacia la derecha hasta el tope. Si fuese necesaria aún una sujeción más fuerte, puede sujetarse el picador de carne giratorio adicionalmente con una abrazadera en la placa de trabajo.
- 3 ■ Lleve el embudo [7] al riel de carcasa [9], hasta que éste enganche audiblemente.
- 4 ■ Desplace el tornillo transportador [6] al dispositivo del embudo [7].
- 5 ■ Introduzca el disco de corte [1] sobre el tornillo transportador [6], de tal manera que el lado con las cuchillas afiladas indique hacia el exterior.
- 6 ■ Coloque uno de los discos perforados – selectivamente [2] o [3] – sobre el disco de corte [1].
- 7 ■ Gire el anillo de cierre [5] fijamente sobre la rosca en el embudo [7].
- 8 ■ Fije la manivela [10] en la carcasa [9].
- 9 ■ El embudo [7] puede rellenarse ahora con carne. **Advertencia importante: ¡No desplace nunca el producto relleno con las manos! Utilice aquí solamente el elemento de presión [8].**



Limpieza

- 1 ■ Pulsando la tecla de bloqueo se suelta el embudo [7] de la carcasa [9]. Ahora pueden sacarse cómodamente todas las piezas individuales.
- 2 ■ Todas las piezas, excepto la carcasa de alto valor, [9] pueden lavarse en la cesta superior del lavavajillas. ¡Limpiar la carcasa [9] solamente con un paño de cocina suave!
- 3 ■ Alternativamente se brinda también una limpieza manual de estas piezas, por ejemplo, con un cepillo de fregar. ¡La carcasa de alto valor debe limpiarse solamente con un paño de cocina suave!



Instrucciones de manejo

PRODUCCIÓN DE PASTELERÍA

- 1 ■ Sigue primero los pasos 2-4 de las instrucciones “procesamiento de carne”.
- 2 ■ Fije la manivela [10] en la carcasa [9].
- 3 ■ Coloque uno de los discos perforados – selectivamente [2] o [3] – sobre el tornillo transportador [6]. En la producción de pastelería no utilizar en ninguno de los casos el disco de corte [1].
- 4 ■ Introduzca la pieza adicional de pastelería [4] en el anillo de cierre [5], y gire esta unidad sobre la rosca en el embudo [7].
- 5 ■ Desplazando el soporte de plantilla [4], seleccione su clase de pastel deseado.
- 6 ■ El embudo puede rellenarse ahora con masa. **Advertencia importante: ¡No desplace nunca el producto relleno con las manos! Utilice aquí solamente el elemento de presión [8].**

Receta

PASTELERÍA DE INYECCIÓN

¡EXTREMADAMENTE DELICIOSO!

INGREDIENTES ///

500g de harina ■ 250g de mantequilla ■ 250g de azúcar ■ ½ paquetito de polvo de hornear
2 paquetitos de azúcar de vainilla ■ 1 huevo ■ 1 yema de huevo ■ 1 pizca de sal

📖 180°C /// aprox. 10-15 min. ⌚ aprox. 110 min. /// inclusive tiempo de horneado y enfriado

- 1 ■ Precalentar horno, y amasar rápidamente todos los ingredientes en una masa lisa. Seguidamente ponerlo en frío durante unos 60 min.
- 2 ■ Con las galletas archivo dar la forma deseada a las mismas y colocarlas sobre una chapa de hornear sobrepuesta con papel de hornear.
- 3 ■ Hornear las galletas unos 10-15 min. a 180°C de calor superior/inferior, dependiendo del bronceado deseado.



Инструкция по эксплуатации

ПЕРЕРАБОТКА МЯСА

- 1 ■ Порезьте мясо на кубики примерно по 2 см, удалив жир, сухожилия и кости. Перед первым использованием помойте ножевой диск и решетку.
- 2 ■ Установите мясорубку на чистую ровную поверхность. Закрепите устройство, повернув фиксирующий рычаг [11] вправо до упора. Для более надежной фиксации мясорубку можно дополнительно закрепить на столешнице с помощью струбцины.
- 3 ■ Вставьте воронку [7] в направляющие в корпусе [9], чтобы она зафиксировалась с характерным щелчком.
- 4 ■ Вставьте шнек [6] в приспособление воронки [7].
- 5 ■ Установите дисковый нож [1] на шнек [6] таким образом, чтобы сторона с заточенными лезвиями была обращена наружу.
- 6 ■ Установите на дисковый нож [1] нужную решетку [2] или [3].
- 7 ■ Плотно закрутите накидную гайку [5] на резьбе воронки [7].
- 8 ■ Зафиксируйте рукоятку [10] на корпусе [9].
- 9 ■ Теперь воронку [7] можно заполнять мясом. **Важное указание: ни в коем случае не добавляйте продукт вручную! Используйте для этого толкатель [8].**



Очистка

- 1 ■ Нажав фиксирующую кнопку, можно извлечь воронку [7] из корпуса [9]. Теперь можно удобно достать все детали.
- 2 ■ Все детали, за исключением высококачественного корпуса [9], можно мыть в верхней корзине посудомоечной машины. Для очистки корпуса [9] использовать только мягкую салфетку!
- 3 ■ В качестве альтернативы для ручной очистки этих деталей также можно использовать ершик для мытья посуды. **Для очистки высококачественного корпуса можно использовать только мягкую салфетку!**



Инструкция по эксплуатации

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ

- 1 ■ Сначала выполните действия 2-4 из инструкции по переработке мяса.
- 2 ■ Зафиксируйте рукоятку [10] на корпусе [9].
- 3 ■ Установите на шнек [6] одну из решеток [2] или [3]. Для приготовления печенья ни в коем случае не использовать дисковый нож [1].
- 4 ■ Установите в накидную гайку [5] насадку для теста [4] и прочно закрепите этот узел на резьбе воронки [7].
- 5 ■ Перемещая фигурную насадку [4], выберите нужную форму печенья.
- 6 ■ Теперь воронку можно заполнять тестом. **Важное указание: ни в коем случае не добавляйте продукт вручную! Используйте для этого толкатель [8].**

Рецепт

ПЕСОЧНО-ОТСАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

НЕВЕРОЯТНО
ВКУСНО!

ИНГРЕДИЕНТЫ ///

500 г муки ■ 250 г сливочного масла ■ 250 г сахара ■ ½ пакетика пекарского порошка
2 пакетика ванильного сахара ■ 1 яйцо ■ 1 желток ■ 1 щепотка соли

🕒 180°C /// примерно 10-15 минут 🕒 примерно 110 минут, включая время на выпечку и охлаждение

- 1 ■ Предварительно разогреть духовку и быстро замесить гладкое тесто, смешав все ингредиенты. Затем оставить тесто примерно на 60 минут в холодном месте.
- 2 ■ С помощью насадки для теста сформировать печенье нужной формы и выложить на противень, застелив его бумагой для выпечки.
- 3 ■ Выпекать печенье при температуре 180 °C в режиме верхнего/нижнего жара в зависимости от желаемой степени подрумянивания примерно 10-15 минут.



Instrukcja obsługi

OBRÓBKA MIĘSA

- 1 Mięso pokroić na kostkę o wymiarze ok. 2 cm. Usuwać przy tym tłuszcz, ścięgna i fragmenty kości. Przed pierwszym użyciem tarczę nożową i tarcze otworowe należy umyć.
- 2 Maszynkę do mięsa postawić na gładkiej, czystej powierzchni. Urządzenie unieruchomić obracając dźwignię blokującą [11] do oporu w prawo. Jeżeli potrzebne jest mocniejsze zamocowanie, to maszynkę do mięsa można dodatkowo unieruchomić i przymocować śrubowym zaciskiem do krawędzi stołu.
- 3 Lej [7] wprowadzić do szyny korpusu [9], aż zatrzaśnie się z charakterystycznym odgłosem.
- 4 Ślimak [6] wsunąć w mechanizm leja [7].
- 5 Tarczę nożową [1] wetknąć na ślimak [6] tak, żeby strona z zaszlifowanymi ostrzami była skierowana na zewnątrz.
- 6 Jedną z tarcz otworowych – do wyboru [2] lub [3] – osadzić na tarczy nożowej [1].
- 7 Pierścień zamykający [5] przykręcić do gwintowanej części leja [7].
- 8 Korbę [10] przymocować do korpusu [9].
- 9 Lej [7] można teraz zapętnić mięsem. **Ważna wskazówka: Mięsa wkładanego do maszynki nigdy nie popychać ręką! Do tego celu używać wyłącznie dociskacza [8].**



Czyszczenie

- 1 Przez wciśnięcie przycisku blokującego lej [7] odłącza się od korpusu [9]. Maszynkę można teraz rozebrać na części.
- 2 Wszystkie części, poza wysokojakościowym korpusem [9], można zmywać w górnym koszu zmywarki. Sam korpus [9] czyścić tylko miękką ścierką do zmywania!
- 3 Części te można także czyścić ręcznie, np. szczotką do zmywania. **Wysokiej jakości korpus można czyścić tylko miękką ścierką do zmywania!**



Instrukcja obsługi

PRZYGOTOWANIE CIASTEK

- 1 Wykonać najpierw czynności 2-4 z instrukcji „Obróbka mięsa”.
- 2 Korbę [10] przymocować do korpusu [9].
- 3 Jedną z tarcz otworowych – do wyboru [2] lub [3] – osadzić na ślimaku [6]. Podczas przygotowywania wypieków nie używać tarczy nożowej [1]!
- 4 Nasadkę na wypieki [4] wetknąć w pierścień zamykający [5], i całość przykręcić mocno do gwintu na leju [7].
- 5 Przesuwając uchwyt szablonu [4], wybrać odpowiedni rodzaj wypieku.
- 6 Teraz do leja można włożyć ciasto. **Ważna wskazówka: Ciasta w maszynce nigdy nie popychać ręką! Do tego celu używać wyłącznie dociskacza [8].**

Przepis

CIASTKA KRĘCONE PRZEZ MASZYNKĘ DO MIĘSA

**BARDZO
SMACZNE!**

SKŁADNIKI ///

500 g mąki ■ 250 g masła ■ 250 g cukru ■ ½ paczki proszku do pieczenia
2 paczki cukru waniliowego ■ 1 jajo ■ 1 żółtko ■ 1 szczypta soli

📅 180°C /// ok. 10-15 min ⌚ ok. 110 min /// wraz z czasem pieczenia i chłodzenia

- 1 Piekarnik wstępnie nagrzać, ze wszystkich składników szybko ugnieść gładkie ciasto. Odstawić na ok. 60 minut.
- 2 Przy pomocy nasadki na wypieki uformować odpowiednie ciasteczka i ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- 3 Ciastka piec w temperaturze 180°C przy górnym i dolnym grzaniu ok. 10-15 minut do zrumienienia.



LURCH AG

Schinkelstraße 6

31137 Hildesheim | Germany

Tel. +49 (0)5121 7499174

info@lurch.de | www.lurch.de