

Rezepte und Bedienungsanleitung



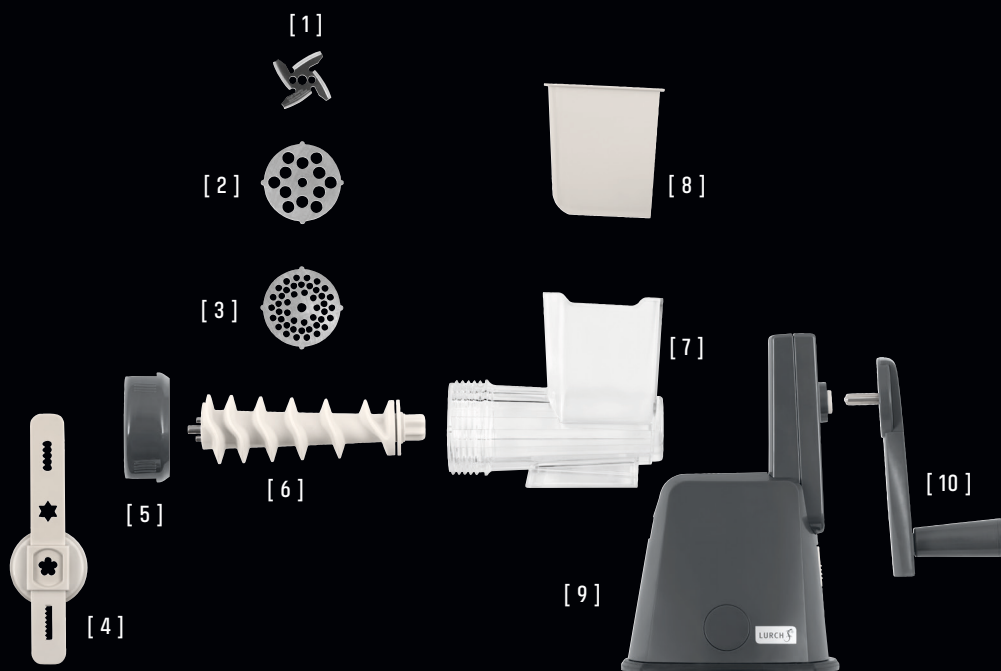
DREHWOLF »BASE & SOUL«



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 ·
Przepis i instrukcja użytkowania

lurch.de

EINZELTEILE



- [1] Messerscheibe
- [2] Lochscheibe grob
- [3] Lochscheibe fein
- [4] Gebäckvorsatz / Schablonenhalter
- [5] Verschlussring
- [6] Förderschnecke

- [7] Trichter
- [8] Drücker
- [9] Gehäuse
- [10] Kurbel
- [11] Feststellhebel (Rückseite)
- [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] Дискový нож ■ [2] Крупная решетка ■ [3] Мелкая решетка ■ [4] Насадка для теста / фигурная насадка ■ [5] Накидная 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 szablonu ■ [5] Pierścień zamykający ■ [6] Ślimak ■ [7] Lej ■ [8] Dociskacz ■ [9] Korpus ■ [10] Korba ■ [11] Dźwignia blokująca (tył) ■ [12] Przycisk blokujący (z tyłu urządzenia)



FLEISCHVERARBEITUNG

- 1 ■ Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel. Entfernen Sie dabei Fett, Sehnen und Knochenenteile. 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.

Der LURCH Drehwolf ist ein robustes Gerät. Eine unsachgemäße Anwendung kann jedoch zu Schäden am Gerät führen. Daher ist folgendes zwingend zu beachten:

Arbeiten Sie **langsam und gleichmäßig**.

Befüllen Sie den Trichter **nach und nach**, um Überfüllungen und Verstopfungen zu vermeiden.

Beschleunigen Sie die Arbeit **keinesfalls** durch **starkes Drücken** oder **massenhaftes Nachschieben**.

Bemerken Sie während des Kurbelns Widerstand durch eventuelle Verstopfungen, lösen Sie die Blockade, indem Sie vorsichtig entgegen des Uhrzeigersinns drehen.

Wichtiger Hinweis: Schieben Sie das Füllgut **niemals** mit den Händen nach! Verwenden Sie hierbei nur den Drücker [8].

IMPORTANT INFORMATION!

The LURCH mincer is a strong unit. However, inappropriate use may damage it. It is therefore essential to observe the following:

Work slowly and evenly.

Fill the funnel gradually to prevent overfilling and blockages. Do not attempt to speed up the process by pushing hard or adding large quantities of food.

If you notice any resistance from possible blockages while turning the crank handle, remove the blockage by carefully turning the crank handle anti-clockwise.

BELANGRIJKE AANWIJZING!

De LURCH vleesmolen is een robuust apparaat. Een onjuist gebruik kan echter tot beschadigingen aan het apparaat leiden. Daarom moet het volgende absoluut in acht worden genomen:

Werke langzaam en gelijkmatig.

Vul de trechter beetje bij beetje, om deze niet te overladen en verstoppingen te voorkomen. Ga nooit sneller werken door hard te drukken of door een enorme hoeveelheid in de trechter te drukken.

Als u tijdens het draaien weerstand voelt door eventuele verstoppingen, heft u de blokkering op door voorzichtig tegen de wijzers van de klok in te draaien.

INSTRUCTION IMPORTANTE !

Le hachoir LURCH est un appareil solide. Une mauvaise utilisation peut toutefois l'endommager. Il convient donc de respecter impérativement les règles suivantes :

Travaillez lentement et uniformément.

Remplissez l'entonnoir progressivement pour éviter le trop-plein et l'obstruction. N'accélérer en aucun cas le travail en appuyant fort ou en réalimentant massivement.

Prêtez attention pendant que vous tournez la manivelle à la résistance due à une éventuelle obstruction et éliminez la source du blocage en tournant avec précaution dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

AVVERTENZA IMPORTANTE!

Il tritacarne LURCH è un apparecchio robusto. Un utilizzo improprio può tuttavia danneggiarlo. Pertanto si prega di rispettare scrupolosamente quanto segue:

Lavorare con un movimento lento e regolare.

Riempire l'imbuto man mano per evitare sovraccarichi e accumuli di ingredienti. Non accelerare mai il lavoro premendo fortemente o versando una quantità eccessiva di ingredienti.

Se la rotazione della manovella sembra ostacolata da eventuali accumuli di ingredienti, eliminare il blocco ruotando la manovella con cautela in senso antiorario.

ADVERTENCIA IMPORTANTE!

La picadora manual LURCH es un aparato robusto. No obstante, puede resultar dañado si se usa incorrectamente. Por este motivo es imprescindible tener en cuenta lo siguiente:

Trabaje lenta y uniformemente.

Llene el embudo poco a poco para evitar un llenado excesivo y una obstrucción. No acelere en ningún caso el proceso apretando con fuerza o avanzando los alimentos en grandes cantidades.

Si durante el giro de la manivela siente resistencia por una posible obstrucción, desatasque el aparato girando con cuidado la manivela en el sentido contrario a las agujas del reloj.

ВАЖНОЕ УКАЗАНИЕ:

Мясорубка LURCH представляет собой прочный прибор. Однако ненадлежащее использование может привести к неисправности прибора. Поэтому необходимо соблюдать следующее:

Заполняйте прибор медленно и равномерно.

Загружайте продукты в воронку постепенно, чтобы избежать переполнения и закупорки. Ни в коем случае не ускоряйте работу путем сильного надавливания или подталкивания большого количества продуктов.

Если в процессе вращения рукоятки вы заметите сопротивление вследствие возможной закупорки, устранить затор можно осторожным вращением рукоятки в направлении против часовой стрелки.

WAŻNA WSKAZÓWKA!

Maszynka do mielenia LURCH jest wytrzymałym urządzeniem. Nieprawidłowe użycie może jednak prowadzić do uszkodzeń urządzenia. Dlatego należy koniecznie zwracać uwagę na następujące kwestie:

Należy pracować powoli i równomiernie.

Lejek należy napępniać stopniowo, aby uniknąć przepętnienia i zapchania. W żadnym razie nie należy przyspieszać pracy poprzez silne dociskanie lub dodawanie dużych ilości.

Jeśli podczas obracania korbą wyczuwalny jest opór spowodowany ewentualnym zapchaniem, należy zwolnić blokadę poprzez ostrożny obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



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.

Der LURCH Drehwolf ist ein robustes Gerät. Eine unsachgemäße Anwendung kann jedoch zu Schäden am Gerät führen. Daher ist folgendes zwingend zu beachten:

Arbeiten Sie **langsam und gleichmäßig**.

Der **Teig** sollte **etwas geschmeidiger** sein, um sich verarbeiten zu lassen.

Zu fester, harter Teig führt zu Beschädigungen am Gerät.

Befüllen Sie den **Trichter nach und nach**, um Überfüllungen und Verstopfungen zu vermeiden.

Beschleunigen Sie die Arbeit **keinesfalls** durch **starkes Drücken** oder **massenhaftes Nachschieben**.

Bemerken Sie während des Kurbelns Widerstand durch eventuelle Verstopfungen, lösen Sie die Blockade, indem Sie vorsichtig entgegen des Uhrzeigersinns drehen.

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 ///

500 g Mehl

250 g Butter

250 g Zucker

½ Pk. Backpulver

2 Pk. Vanillezucker

1 Ei

1 Eigelb

1 Prise Salz



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].**

**The dough should be rather malleable so it can be processed.
If the dough is too firm/hard, this could damage the unit.**

Recipe

SHORTBREAD BISCUITS

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

**EXTREMELY
TASTY!**



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

- 1 ■ Snij het vlees in ca. 2 cm grote blokjes. Verwijder hierbij vet, pezen en botten. Spoel a.u.b. de schijf met mesjes 6 & de schijf met gaten alvorens het eerste gebruik af.
- 2 ■ 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.
- 3 ■ Schuif de trechter [7] in de geleider van de ommanteling [9], totdat deze duidelijk hoorbaar vast komt te zitten.
- 4 ■ Schuif de schroeftransporteur [6] in de voorziening van de trechter [7].
- 5 ■ Plaats de schijf met mesjes [1] op de schroeftransporteur [6], zodat de kant met de geslepen messen naar buiten wijst.
- 6 ■ Plaats één van de schijven met gaten – respectievelijk [2] of [3] – op de schijf met mesjes [1].
- 7 ■ Draai de sluitring [5] stevig vast op de schroefdraad van de trechter [7].
- 8 ■ Fixeer de zwengel [10] aan de ommanteling [9].
- 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

- 1 ■ Door de vastsettoets te drukken, gaat de trechter [7] los van de ommanteling [9]. Alle onderdelen kunnen nu makkelijk verwijderd worden.
- 2 ■ 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!
- 3 ■ 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

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

**Het deeg moet vrij soepel zijn om goed verwerkt te kunnen worden.
Te stevig, hard deeg leidt tot beschadigingen aan het apparaat.**

Recept

SPRITSKOEKJES

INGREDIËNTEN ///

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

**EXTREEM
LEKKER!**



180°C /// ca. 10-15 min



ca. 110 min. /// incl. bak- en koeltijd

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



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 corps [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 corps [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 pousseur [8].**



Nettoyage

- 1 ■ L'entonnoir [7] se détache du corps [9] en appuyant sur le bouton de fixation. Toutes les pièces sont maintenant faciles à retirer.
- 2 ■ Toutes les pièces, sauf le corps [9] de valeur, peuvent être lavés à la machine dans la corbeille supérieure. Nettoyer le corps [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 corps 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 corps [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 pousseur [8].**

**La pâte devrait être un peu plus souple pour pouvoir se travailler.
Une pâte trop dure ou trop ferme risque d'endommager l'appareil.**

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

**EXTRÊMEMENT
DÉLICIEUX!**



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.



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]!**

**L'impasto dovrà essere un po' più morbido per poterlo lavorare bene.
Un impasto troppo duro e sodo può danneggiare l'apparecchio.**

Ricetta

BISCOTTI »SPRITZGEBÄCK«

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

**ESTREMAMENTE
DELIZIOSI!**



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].

**La masa debe estar un poco más blanda para poder procesarla.
Una masa demasiado firme y dura provoca daños en el aparato.**

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].**

Для работы с **тестом** его текстура должна быть **пластичной**. Слишком крутое и густое тесто приведет к повреждению прибора.

Рецепт

ПЕСОЧНО-ОТСАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

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

НЕВЕРОЯТНО
ВКУСНО!

☰ 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

OBRÓBKĄ MIĘSA

- 1 ■ Mięso pokroić na kostkę o wymiarze ok. 2 cm. Usunąć 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 [1] 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 zappełnić 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] odłączyć 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].

Ciasto powinno być trochę bardziej elastyczne, aby możliwe było jego przetwarzanie. Zbyt gęste, twarde ciasto prowadzi do uszkodzeń urządzenia.

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.

Die folgenden Funktionsteile SOUL sind separat erhältlich. Sie können einfach auf die BASE gesetzt werden, um aus nur einer BASE-Einheit 3 vollständige Geräte zu machen.



TROMMELREIBE »BASE & SOUL« | FUNKTIONSTEIL [SOUL]

DRUM GRATER »BASE & SOUL« | FUNCTIONAL PART [SOUL]
TROMMELRASP »BASE & SOUL« | FUNCTIE-ONDERDEEL [»SOUL«]
RÂPE À TAMBOUR « BASE & SOUL » | PIÈCE FONCTIONNELLE [»SOUL«]
GRATTUGIA A RULLI »BASE & SOUL« | COMPLEMENTO [»SOUL«]
RALLADOR DE CILINDRO »BASE & SOUL« | COMPONENTE [»SOUL«]
ТЕРКА БАРАБАНОГО ТИПА »BASE & SOUL« |
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ [»SOUL«]
TARKA BĘBNOWA »BASE & SOUL« | CZĘŚĆ FUNKCYJNA [»SOUL«]



DREHWOLF »BASE & SOUL« | FUNKTIONSTEIL [»SOUL«]

MINCER »BASE & SOUL« | FUNCTIONAL PART [»SOUL«]
VLEESMOLEN »BASE & SOUL« | FUNCTIE-ONDERDEEL [»SOUL«]
HACHOIR »BASE & SOUL« | PIÈCE FONCTIONNELLE [»SOUL«]
TRITACARNE »BASE & SOUL« | COMPLEMENTO [»SOUL«]
PICADORA MANUAL »BASE & SOUL« | COMPONENTE [»SOUL«]
МЯСОРУБКА »BASE & SOUL« | ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ [»SOUL«]
MASZYNA DO MIELENIA »BASE & SOUL« | CZĘŚĆ FUNKCYJNA [»SOUL«]



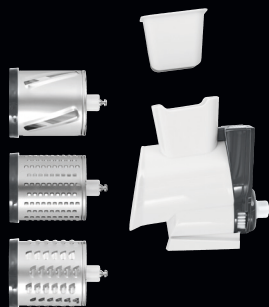
SLOW JUICER »BASE & SOUL« | FUNKTIONSTEIL [»SOUL«]

SLOW JUICER »BASE & SOUL« | FUNCTIONAL PART [SOUL]
SLOW JUICER »BASE & SOUL« | FUNCTIE-ONDERDEEL [»SOUL«]
SLOW JUICER »BASE & SOUL« | PIÈCE FONCTIONNELLE [»SOUL«]
ESTRATTORE DI SUCCO SLOW JUICER »BASE & SOUL« |
COMPLEMENTO [»SOUL«]
SLOW JUICER »BASE & SOUL« | COMPONENTE [»SOUL«]
СОКОВЫЖИМАЛКА МЕДЛЕННОГО ОТЖИМА SLOW JUICER |
»BASE & SOUL« | ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ [»SOUL«]
WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA SLOW JUICER »BASE & SOUL« |
CZĘŚĆ FUNKCYJNA [»SOUL«]

The following functional parts SOUL are available separately. They can be simply placed on the BASE to turn just one BASE unit into 3 complete devices.

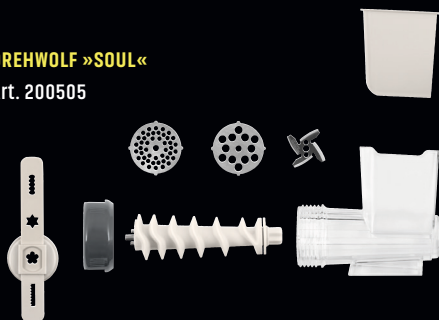
TROMMELREIBE »SOUL«

Art. 200525



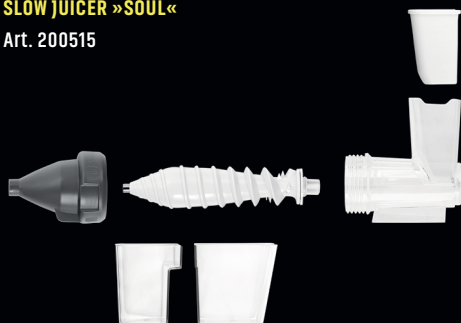
DREHWOLF »SOUL«

Art. 200505



SLOW JUICER »SOUL«

Art. 200515



»BASE«

LURCH AG

Schinkelstraße 6

31137 Hildesheim | Germany

Tel. +49 (0) 5121 7499174

info@lurch.de | www.lurch.de

WERDE FAN!

www.lurch.de/seiLurch



Designed &
Engineered
in Germany