



## Lust auf Kochen oder Backen? Desire for cooking or baking?

· Leckere Rezepte · Delicious  
Recipes · Délicieuses recettes  
· Ricette golose · Ricas recetas  
de cocina · Lekkere recepten  
· Вкусные рецепты  
· Receitas deliciosas · Lækre  
opskrifur · Pyszne przepisy  
· Labužnické recepty · Lahodné  
recepty  
· Okusni recepti · Ukusni recepti  
· İzletes receptek · Rețete  
delicioase · Вкусни рецепти

Bedienungsanleitung  
User manual  
Notice d'utilisation  
Istruzioni d'uso  
Instrucciones de uso  
Gebruiksaanwijzing  
Инструкция по пользованию  
Manual de instruções  
Brugervejledning  
Instrukcja obsługi  
Návod k obsluze  
Návod na obsluhu  
Navodila za uporabo  
Upute za upotrebu  
Használati utasítás  
Instrucțiuni de utilizare  
Инструкция за употреба



**GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.**  
**GEFU – Discover Culinary Artistry.**

# Trommelreibe

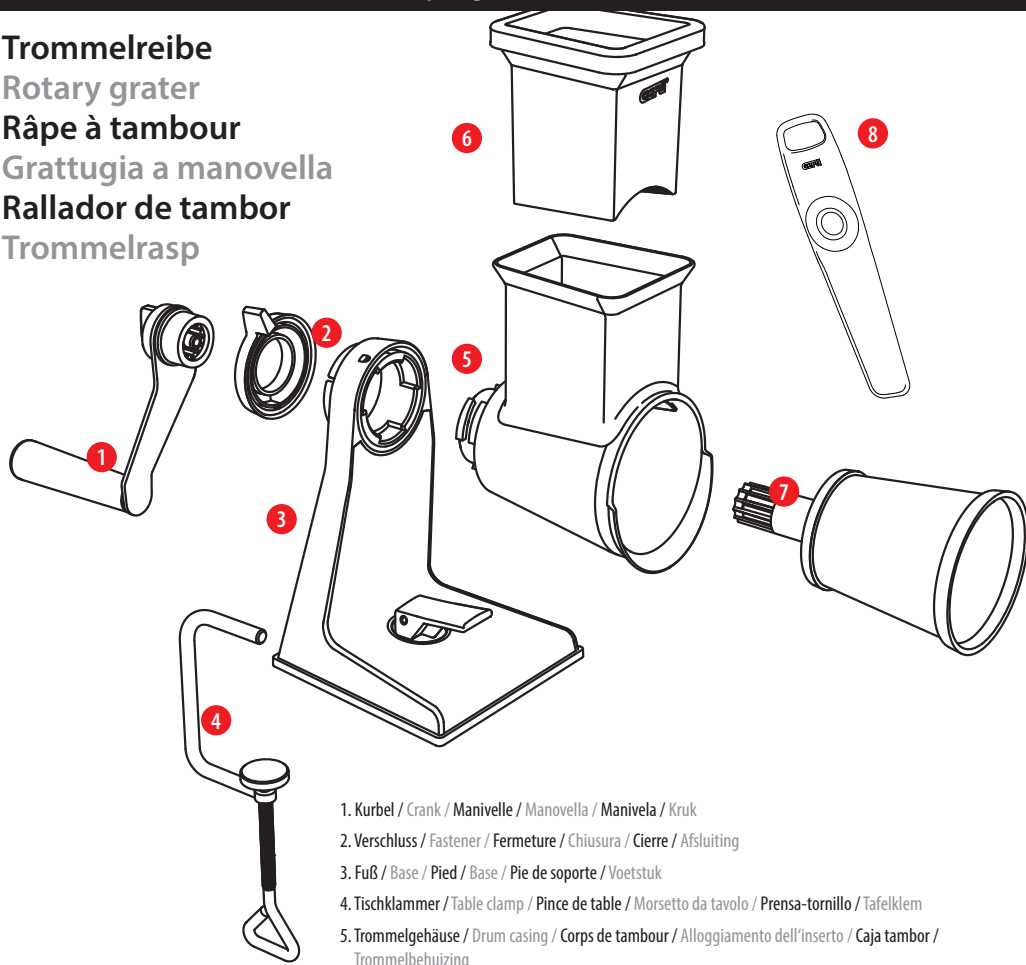
## Rotary grater

## Râpe à tambour

## Grattugia a manovella

## Rallador de tambor

## Trommelrasp



1. Kurbel / Crank / Manivelle / Manovella / Manivela / Kruk
2. Verschluss / Fastener / Fermeture / Chiusura / Cierre / Afsluiting
3. Fuß / Base / Pied / Base / Pie de soporte / Voetstuk
4. Tischklammer / Table clamp / Pince de table / Morsetto da tavolo / Prensa-tornillo / Tafelklem
5. Trommelgehäuse / Drum casing / Corps de tambour / Alloggiamento dell'inserto / Caja tambor / Trommelbehuizing
6. Pressstempel / Pusher / Pousoir / Pressino / Empujador / Persstempel
7. Trommel / Grater drum / Tambour / Inserto / Cilindro rallador / Trommel
8. Schaber / Spatula / Racloir / Raschietto / Rascador / Schrapper

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produktes die Bedienungsanleitung vollständig und sorgfältig durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an einen anderen Benutzer weitergeben.

Before using the product, please read all the operating instructions carefully and observe them. Keep the instructions for reference and always give them with the product when passing it on to another user.

Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation dans son intégralité et respectez les instructions avant d'utiliser le produit. Conservez cette notice pour vous y reporter ultérieurement et joignez-la toujours au produit si vous le transférez à une autre personne.

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere interamente e attentamente le istruzioni per l'uso, che dovranno essere rispettate durante l'utilizzo. Conservare le istruzioni per consultarle anche in seguito e consegnarle insieme al prodotto se si decide di cederlo ad altri utenti.

Por favor, lea atentamente las presentes instrucciones de uso antes de utilizar este producto, y observe las recomendaciones aquí contenidas. Conserve estas instrucciones para futuras consultas. En caso de dar el producto a otro usuario, entréguele también estas instrucciones de uso.

Gelieve vóór het gebruik van het product de gebruiksaanwijzing volledig en zorgvuldig door te lezen en deze in acht te nemen. Bewaar de handleiding om deze later te raadplegen en geef deze mee wanneer u het product aan een andere gebruiker doorgeeft.

# Art.-Nr.: 19080

DE

GB

FR

IT

ES

NL

**Trommelreibe TRANSFORMA®.** Inklusive 3 extra scharfen LASER CUT Trommeln: für feine Flocken, grobe Raspeln oder dünne Scheiben

**Rotary grater TRANSFORMA®.** Complete with 3 extra sharp LASER CUT drums: for fine flakes, coarse chippings and thin slices

**Râpe à tambour TRANSFORMA®.** Avec 3 tambours LASER CUT ultra-tranchants : pour râpe fine, râpe grosse ou fines tranches

**Grattugia a manovella TRANSFORMA®.** Con 3 inserti LASER CUT ultrataglianti: per fiocchi piccoli, scaglie o rondelle sottili

**Rallador de tambor TRANSFORMA®.** Incluye 3 cilindros ralladores LASER CUT extra afilados: para ralladuras finas, gruesas o láminas delgadas

**Trommelrasp TRANSFORMA®.** Inclusief 3 extra scherpe LASER CUT trommels: voor fijne vlokken, grote raspels of dunne plakjes



# Art.-Nr.: 19010

**Ergänzungsartikel TRANSFORMA® „Kronen-“ und „Bircherreibe“ für 19080 Trommelreibe und 19030 Trommelreihen Vorsatz**

**Supplementary grater drum set TRANSFORMA® crown and Bircher grater for 19080 grater drum and 19030 grater drum attachment**

**Set accessoire supplémentaire tambours de coupe**

**Râpe couronne et à bircher TRANSFORMA® pour râpe à tambour 19080 et râpes à tambour adaptateur 19030**

**Set di completamento inserto grattugia**

**Grattugia a coroncine e Bircher TRANSFORMA® per grattugia a manovella 19080 e accessorio grattugia a manovella 19030**

**Kit complementario de cilindros ralladores**

**Cilindro dentellado y cilindro «Bircher» TRANSFORMA® para el rallador de tambor 19080 y el accesorio rallador de tambor 19030**

**Uitbreidingsset snijtrommels Kroon- en Bircher-rasp TRANSFORMA® voor trommelrasp 19080 en trommelraspen voorzetstuk 19030**



# Art.-Nr.: 19020

**Erweiterungsset Vorsatz „Fleischwolf TRANSFORMA®“ – Vorsatz für den Standfuß der Trommelreibe**

**“TRANSFORMA® meat mincer” extension set to be attached to the base of the rotary grater**

**Set accessoire supplémentaire adaptateur « hachoir TRANSFORMA® »**

**Adaptateur pour le pied de la râpe à tambour**

**Set integrativo „tritacarne TRANSFORMA®“**

**Accessorio per il supporto della grattugia a manovella**

**Kit complementario de accesorio «picadora de carne TRANSFORMA®»**

**Accesorio para el pie de soporte del rallador de tambor**

**Uitbreidingsset voorzetstuk „Hakmachine TRANSFORMA®“**

**Voorzetstuk voor het voetstuk van de trommelrasp**



# Барабанная тёрка

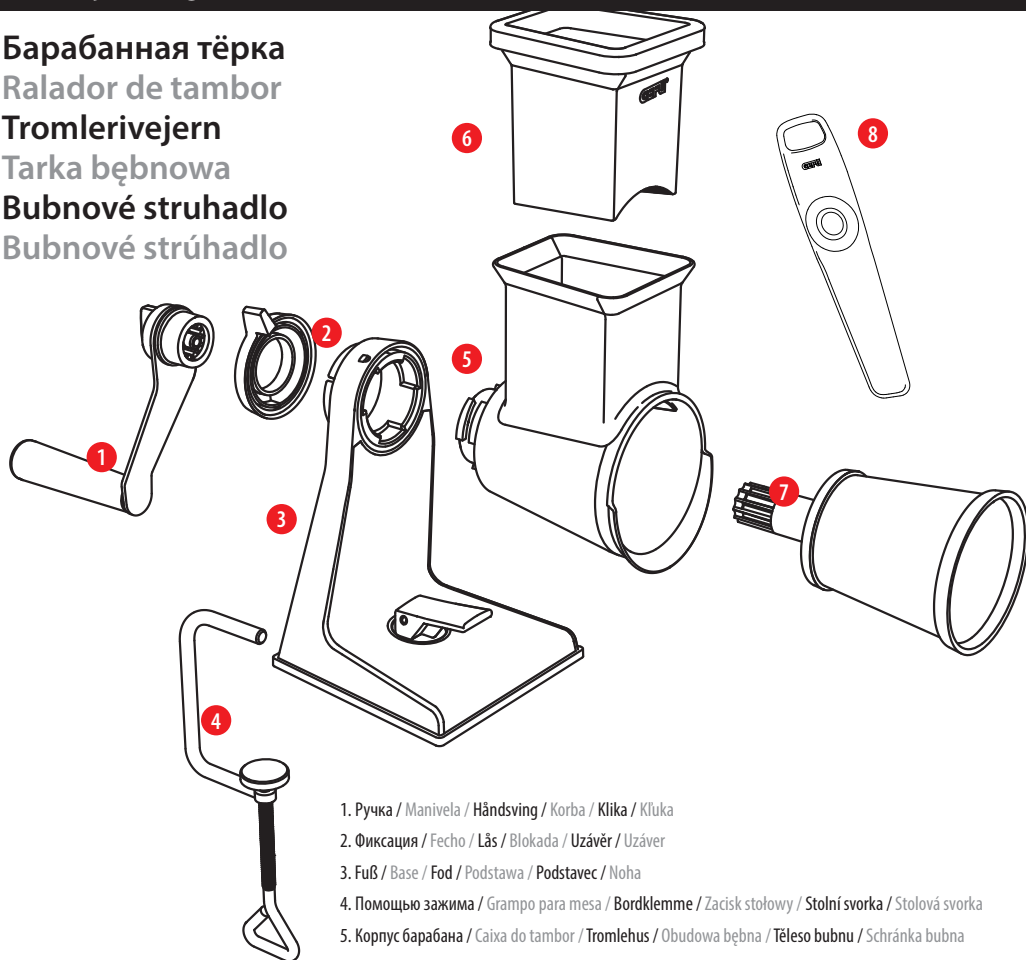
## Ralador de tambor

### Tromlerivejern

#### Tarka bębnowa

#### Bubnové struhadlo

#### Bubnové strúhadlo



1. Ручка / Manivela / Håndsving / Korba / Klika / Kľuka
2. Фиксация / Fecho / Lås / Blokada / Uzávěr / Uzávěr
3. Fuß / Base / Fod / Podstawa / Podstavec / Noha
4. Помощью зажима / Grampo para mesa / Bordklemme / Zacisk stolowy / Stólní svorka / Stolvá svorka
5. Корпус барабана / Caixa do tambor / Tromlehus / Obudowa bębna / Těleso bubnu / Schránka bubna
6. Пресс / Empurrador / Pressestempel / Popychacz / Pěchovadlo / Utlačadlo
7. Барабан / Tambor / Tromle / Bøben / Buben / Bubon
8. Скребок / Espátula / Skraber / Skrobak / Stěrka / Škrabka

Пожалуйста, прочтите перед использованием изделия данное руководство и особенно внимательно – указания по мерам безопасности и постарайтесь соблюдать их. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования, и, в случае передачи изделия другому пользователю, передайте его вместе с инструкцией.

Antes da utilização deste produto, leia atentamente todo o manual de instruções e tenha-o em atenção. Guarde as instruções para poder consultar mais tarde e, se der o produto a outro utilizador, dê-lhe também as instruções.

Før du bruger produktet, skal du læse betjeningsvejledningen omhyggeligt og overholde den. Opbevar vejledningen til fremtidig reference, og giv den videre, hvis du videregiver produktet til en anden bruger.

Před zastápním do užívání produktu nálezý dokladně zapoznač sĕ sĕ instrukčĕj obsluhĕ i prĕstrzĕgač podaných v niĕj zaleceň. Zachovaj instrukčĕj do vglĕdu i prĕkazĕj jĕj vraz z produktem, ĕsĕlĕ prĕkazujesz go innemu užĕtkownikovi.

Pred použiváním produktu si prosím pečĕlivĕ přĕčĕtĕte kompletnĕ návod k obsluze a dodržujte ho. Uchovajte si návod po nahĕdnutí a případně ho přĕdejte dalšĕm užĕvatĕli s produktem.

Pred použitím produktu si pozorne prečĕtajte tento návod na obsluhu a dodržiavajte ho. Uchovajte si tento návod na nahĕdnutie a odovzdajte ho spolu s produktom, ak produkt postúpite inĕmu použivatĕlovi.



# Art.-Nr.: 19080

RU PT DK PL CZ SK

Барабанная тёрка TRANSFORMA®. Включительно 3 сменных режущих барабана LASER CUT: для мелкой тёрки, крупной тёрки и тонких пластиков

Ralador de tambor TRANSFORMA®. Inclui 3 tambores LASER CUT extra afiados: para flocos finos, raspos grosseiras ou fatias finas

Tromlerivejern TRANSFORMA®. Inkl. 3 ekstra skarpe LASER CUT-tromler: til fine flager, grov rivning eller tynde skiver

Tarka bębnowa TRANSFORMA®. Zawiera 3 bardzo ostre bębny LASER CUT:

do drobnych wiórków, dużych wiórków i do cienkich plasterów

Bubnové struhadlo TRANSFORMA®.

Včetně 3 mimořádně ostrých bubnů

LASER CUT: pro jemné vločky,

hrubé nudličky nebo tenké plátky

Bubnové struhadlo TRANSFORMA®.

Vrátane 3 extra ostrých bubnov

LASER CUT: na nastrúhanie jemných

vložiek, hrubších hobliniek alebo

tenkých plátkov



# Art.-Nr.: 19010

Дополнительный комплект режущих барабанов с отверстиями в форме корон и «березка»

TRANSFORMA® для барабанной тёрки 19080 и насадок для барабанных тёрок 19030

Artigo complementar TRANSFORMA® "Cilindro dentado" e "Cilindro Bircher" para 19080 ralador de tambor e 19030 acessório de ralador de tambor

Supplerende artikel TRANSFORMA® "Krone-" og "Bircherivejern" til 19080 tromlerivejern og 19030 tromlerivejern forsats

Artykuły uzupełniający do tarki TRANSFORMA®: przystawka do tarcia jabłek nr 19080 i przystawka do tarcia ziemniaków nr 19030

Doplňkové zboží k TRANSFORMA® „korunkové struhadlo“ a „hoblinkové struhadlo“ pro bubnové struhadlo

19080 a nástavec bubnového struhadla 19030

Doplňková položka TRANSFORMA® „korunkové struhadlo“ a „obojsmerné struhadlo“ pre bubnové struhadlo 19080 a nástavec pre bubnové struhadlo 19030



# Art.-Nr.: 19020

Специальный комплект насадок «мясорубка TRANSFORMA®»

Насадки для основания барабанной терки

Conjunto complementar de acessórios "Máquina de picar carne TRANSFORMA®" – acessório para a base do ralador de tambor

Supplerende sæt forsats "Kødhakker TRANSFORMA®" – forsats til tromlerivejernets fod

Zestaw dodatkowy: maszynka do mielenia mięsa „TRANSFORMA®” – przystawka do podstawy tarki bębnowej

Rozšiřující sada nástavců pro „Mlýnek na maso TRANSFORMA®” –

nástavec pro stojan bubnového struhadla

Doplňková súprava s nástavcom „mlynček na mäso TRANSFORMA®”

pre nohu bubnového struhadla.



# Bobenski strgalnik

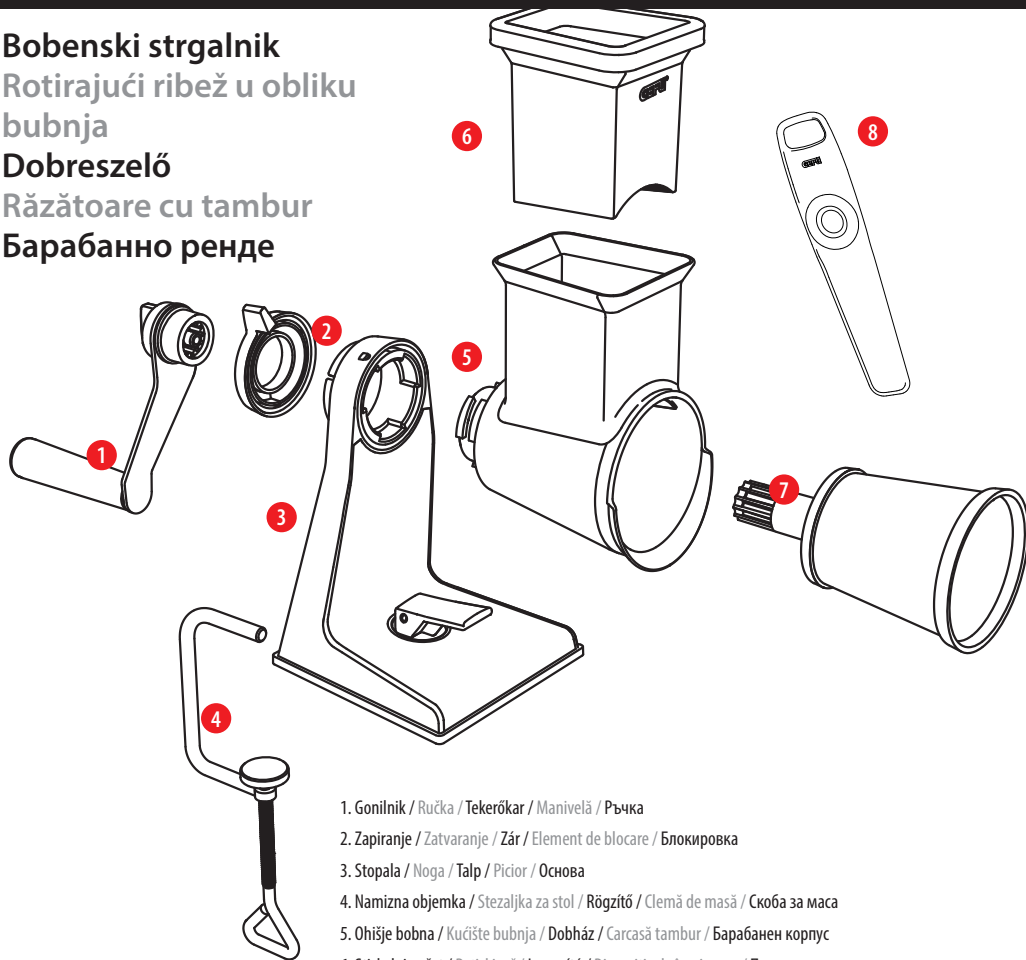
## Rotirajući ribež u obliku

## bubnja

## Dobreszelő

## Răzătoare cu tambur

## Барабанно ренде



1. Gonilnik / Ručka / Tekerőkar / Manivelă / Ръчка
2. Zapiranje / Zatvaranje / Zár / Element de blocare / Блокировка
3. Stopala / Noga / Talp / Picioar / Основа
4. Namizna objemka / Stezaljka za stol / Rögzítő / Clemă de masă / Скоба за маса
5. Őhişje bobna / Kučšte bubnja / Dobház / Carcasă tambur / Барабанен корпус
6. Stiskalni pečat / Potiskivač / Leszorító / Dispozitiv de împingere / Преса
7. Boben / Ribež bubanj / Dob / Tambur / Барабан
8. Strgalo / Strugač / Kaparókés / Racleta / Шпатула

Pred uporabo izdelka v celoti in natančno preberite navodila za uporabo ter jih upoštevajte. Navodila shranite za ponovno branje in jih v primeru prodaje izdelka drugemu uporabniku priložite izdelku.

Molimo Vas da prije upotrebe proizvoda u potpunosti i pažljivo pročitate upute za uporabu i pridržavate ih se. Sačuvajte upute da biste ih kasnije mogli ponovno pregledati i pri prodaji proizvoda drugom korisniku predajte i upute.

A termék használata előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót, és tartsa be az útmutatóban foglaltakat. Az útmutatót őrizze meg későbbi felhasználásra, és adott esetben a termékkel együtt adja tovább az új gazdájának.

Înainte de a utiliza produsul, vă rugăm să citiți integral și cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare, și să le respectați în timpul utilizării. Păstrați instrucțiunile pentru utilizare ulterioară și predati-le împreună cu produsul, dacă dați produsul unui alt utilizator.

Преди употреба на продукта прочетете внимателно цялата инструкция за употреба и я спазвайте. Запазете инструкцията за справка и я предайте заедно с продукта на евентуален друг потребител.

# Art.-Nr.: 19080

SI HR HU RO BG

Bobenski strgalnik TRANSFORMA®. Vključno s 3 izjemno ostrimi bobni LASER CUT: za drobne kosmiče, grobe raševine ali tanke rezine

Rotirajući ribež u obliku bubnja TRANSFORMA®. Uključujući 3 ekstra oštra LASERSKI REZANA bubnja: za fine pahuljice, grubo ribanje ili tanke kriške i trakice

TRANSFORMA® dobreszelő. 3 különösen éles LASER CUT dobbal: finom pelyhekhez, nagyobb reszelékekhez és vékony szeletekhez

Răzătoare cu tambur TRANSFORMA®. Cu 3 tambure LASER CUT foarte ascuțite: pentru fulgi fini, răzuire grosieră sau felii subțiri

Барабанно ренде TRANSFORMA®.

Включва 3 много остри барабана

LASER CUT: за фини люспи, груби

стърготини или тънки шайби



# Art.-Nr.: 19010

Dodatni izdelek TRANSFORMA® „Crown” in „Bircher” strgalnik za 19080 bobenski strgalnik in 19030 nastavak za bobenski strgalnik

Dodatni članak TRANSFORMA® “Crown” i “Bircher Grater” za bubnjasti ribež 19080 i nastavak za bubnjasti ribež 19030

Kiegészítő TRANSFORMA® sajtreszelő és „Bircher” reszelő a 19080 dobreszelőhöz és 19030 dobreszelő előtéthez

Răzătoare suplimentară de bucătărie și „Bircher” TRANSFORMA® pentru răzătoare cu tambur 19080 și accesoriu răzătoare cu tambur 19030

Допълнително изделие TRANSFORMA® – извито и плоско ренде за 19080 барабанно ренде и 19030 приставка за барабанно ренде



# Art.-Nr.: 19020

„TRANSFORMA®” komplet podaljškov za nastavke za mlinčike - nastavak za dno bobnastega strgalnika

Nastavak za set nastavaka „Meso mlin TRANSFORMA®” – nastavak za podnožje bubnjastog ribeža

„TRANSFORMA®” húsdaráló” előtét bővítésszett – az előtét a dobreszelő talpára rögzíthető

Set de extensie cu accesoriu „mașină de tocat carne TRANSFORMA®” –

accesoriul se fixează pe piciorul răzătoarei cu tambur

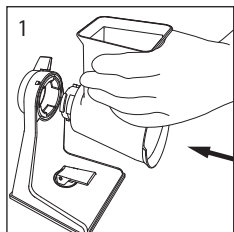
Приставка за разширяващ комплект „Месомелачка TRANSFORMA®” –

приставка за основата на барабанното ренде



# Bedienungsanleitung / User manual / Notice d'utilisation / Istruzioni d'uso / Instrucciones de uso / Gebruiksaanwijzing

## Aufbau / Assembling / Montage / Montaggio / Montaje / Montage



**Trommelgehäuse aufstecken**

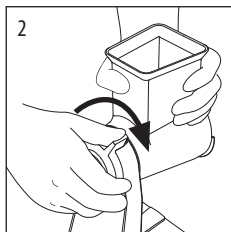
Attach the drum casing

Enclencher le corps de tambour

Posizionare l'alloggiamento dell'inserto

Colocar la caja tambor

Trommelbehuizing opspelden



**Bajonettverschluss schließen**

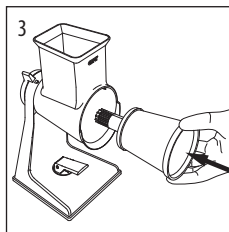
Tighten the fastener

Serrer la fermeture

Serrare bene la chiusura

Apretar el cierre

Afsluiting vasttrekken



**Trommel einsetzen**

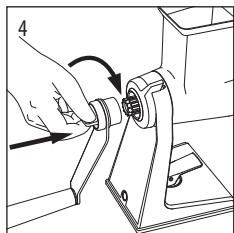
Insert the drum

Introduire le tambour

Inserire l'inserto

Introducir el cilindro rallador

Trommel aanbrengen



**Kurbel aufsetzen und festschrauben**

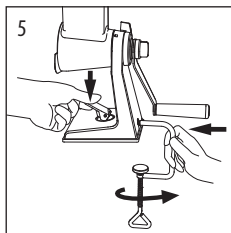
Attach and screw-fasten the crank

Monter et visser la manivelle

Posizionare e fissare la manovella

Insertar la manivela y apretar el tornillo

Kruk opzetten en vastschroeven



**Die Reibe mittels Saugfuß (glatte Oberflächen) ODER Tischklammer befestigen**

Fasten the rotary grater by means of the suction foot (smooth surfaces) OR the table clamp

Fixer la râpe avec le pied ventouse (surfaces lisses) OU la pince de table

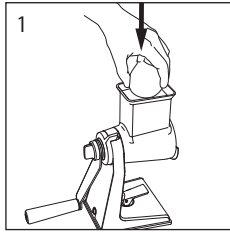
Fissare la grattugia mediante la ventosa (su superfici piane) OPPURE con il morsetto da tavolo

Fijar el rallador mediante ventosa (superficies lisas), O BIEN, mediante prensa-tornillo

De rasp door middel van zuignap (gladde oppervlakken) OF tafelklem bevestigen

**Achtung! Pressstempel benutzen. Wegen der scharfen Klingen nicht mit der Hand in das Gehäuse fassen. Caution! Use the pressing element. On account of the sharp blades, do not put your hand into the casing. Attention ! Utilisez le piston. Les lames sont acérées, ne jamais mettre la main dans le boîtier. Attenzione! Utilizzare il pressino. Le lame sono affilate, pertanto è necessario evitare di inserire le mani nel corpo dell'utensile. ¡Atención! Utilizar siempre el accesorio prensador. No introducir la mano en el cuerpo del aparato, ya que contiene cuchillas muy afiladas. Let op! Persstempel gebruiken. Wegens de scherpe snijvlakken niet met de hand in de behuizing grijpen.**

# Funktion / Function / Fonction / Funzionamento / Funcionamiento / Functie



Trichter mit Schneidgut füllen

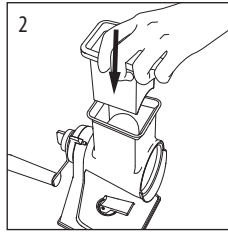
Place food to be grated in the funnel

Remplir l'entonnoir d'aliments à râper

Riempire l'imbuto con il cibo da tritare

Llenar el embudo con los alimentos a rallar

Trechter met te snijden voedsel vullen



Unter leichtem Druck des Pressstempels die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen

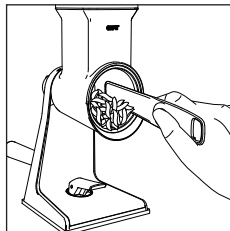
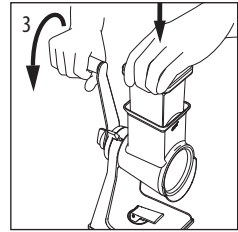
Press the pusher down lightly while turning the crank clockwise

En pressant légèrement le poussoir, tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre

Girare la manovella in senso orario premendo delicatamente con il pressino

Apretando ligeramente el empujador, girar la manivela en el sentido de las agujas del reloj

Onder lichte druk van de persstempel de kruk in de richting van de wijzers van de klok draaien



Verwenden Sie den Schaber (8) zum optimalen Entleeren der Trommel (7).

The spatula (8) is ideal for emptying the grater drum (7).

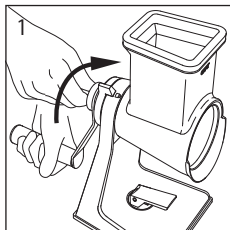
Utilisez le racloir (8) pour vider parfaitement le tambour (7)

Utilizzare il raschietto (8) per svuotare il inserto (7) in maniera ottimale.

Utilice el rascador (8) para conseguir un óptimo vaciado del cilindro rallador (7).

Gebruik de schraper (8) voor een optimale lediging van het trommel (7).

## Trommel entnehmen / Removing the drum / Enlever le tambour / Rimuovere l'inserto / Extracción del cilindro rallador / Trommel verwijderen



Kurbelfeststellschraube entgegen dem Uhrzeigersinn lösen

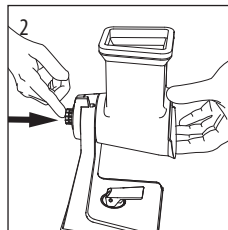
Loosen the crank fastening screw by turning counter-clockwise

Desserer la vis de serrage de la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

Svitare la vite di fissaggio della manovella in senso antiorario

Soltar el tornillo de fijación de la manivela en el sentido contrario de las agujas del reloj

Krukblokkeerschroef tegen de richting van de wijzers van de klok in losdraaien



Trommel nach vorne rausnehmen

Pull the drum forward

Enlever le tambour en le tirant vers l'avant

Estrarre l'inserto tirando in avanti

Extraer el cilindro rallador hacia adelante

Trommel langs voren uitnemen

**Achtung!** Die Trommeln müssen wegen ihrer scharfen LASER CUT Klingen sicher aufbewahrt werden!

Caution! The drums must be kept in a safe place because of their sharp LASER-CUT blades!

Attention! Les tambours sont équipés de lames acérées LASER CUT et doivent être rangés dans un endroit sûr.

Attenzione! Gli inserti sono dotati di lame LASER CUT particolarmente affilate, pertanto devono essere riposti in sicurezza!

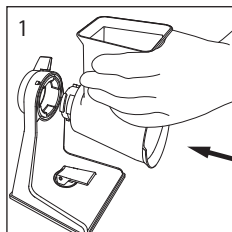
¡Atención! ¡Debido a sus afiladas cuchillas LASER CUT, los tambores deben guardarse en un lugar seguro!

Let op! De trommels moeten wegens hun scherpe LASER CUT snijvlakken veilig opgeborgen worden!



# Инструкция по пользованию / Manual de instruções / Brugervejledning / Instrukcja obsługi / Návod k obsluze / Návod na obsluhu

## Сборка / Montagem / Opbygning / Budowa / Montáž / Zloženie



Собрать корпус барабана

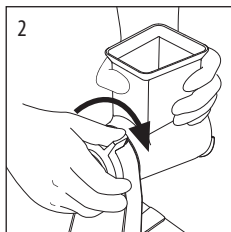
Encaixe a caixa do tambor

Tromlehuset sættes på

Założyć obudowę bębna

Nasadte těleso bubnu

Nasadte schránku bubna



Зафиксировать соединение

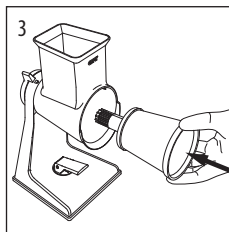
Fecher o fecho de baioneta

Bajonetlåsen låses

Zamknąć bagnet

Zavřete bajonetový uzávěr

Zatvorte bajonetový uzáver



Вставить барабан

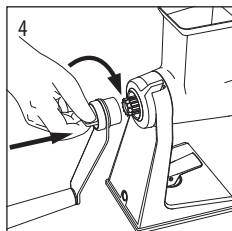
Instale o tambor

Tromlen sættes i

Założyć bęben

Nasadte buben

Vložte bubon



Насадить ручку и закрепить болтом

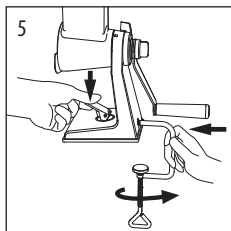
Monte a manivela e aperte bem

Håndsvinget sættes på og skrues fast

Założyć korbę i przykręcić ją

Nasadte kliku a zašroubujte

Nasadte kľuku a pevne ju utiahnite



Установить терку с помощью вакуумной присоски (на гладких поверхностях) или прикрепить её с помощью зажима к краю стола

Fixe o ralador através da base de sucção (superfícies lisas) OU do grampo para mesa

Rivejernet fastgøres vha. sugefod (glatte overflader) ELLER bordklemme

Przymocować tarkę za pomocą przysawki (gładkie powierzchnie) LUB zacisku stołowego

Upevněte struhadlo pomocí přísavného podstavce (hladké povrchy) NEBO stolní svorky

Upevnite struhadlo pomocou nohy s prísavekou (v prípade hladkých povrchov) ALEBO pomocou stolovej svorky

**Внимание! Пользуйтесь прессом. Не производите никаких манипуляций в корпусе рукой, так как можно порезаться об острые лезвия.**

Atenção! Utilize o empurrador. Devido às lâminas afiadas, não agarre a caixa com a mão.

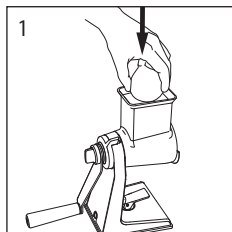
Bemærk! Brug pressestempet. Grib ikke ned i huset pga. de skarpe blade.

Uwaga! Użyj popychacza. Nie sięgać ręką do obudowy ze względu na ostre ostrza.

Pozor! Používejte pýchovadlo. Vzhledem k ostrým čepelím nesahejte rukama do tělesa struhadla.

Pozor! Použite utláčadlo. Z dôvodu ostrých čepelí nesaahajte rukou do schránky.

## Функция / Função / Funktion / Funkcja / Funkce / Funkcia



Положить продукт в воронку

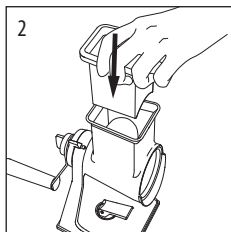
Encha o funil com o produto a cortar

Tragten fylde med skæremateriale

Włóżć do lejka produkt przeznaczony do krojenia

Naplňte trychtýr strouhanou potravinou

Lievik naplňte surovinou, ktorá sa má nakrájať



Мягко надавливать прессом и одновременно вращать ручку по часовой стрелке

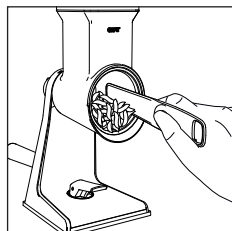
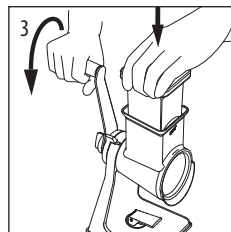
Aplicando uma ligeira pressão no empurrador, rode a manivela no sentido dos ponteiros do relógio

Håndsvinget drejes med uret, mens der trykkes let med pressestemplet

Naciskając delikatnie popychacz, obracać korbową w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara

Za mírného tlacení na pýchovadlo otáčejte klikou ve směru hodinových ručiček

Vyvíjate mierny tlak na utláčadlo a otáčajte klikou v smere chodu hodinových ručičiek



Используйте скребок (8) для оптимального опорожнения барабан (7).

Utilize a espátula (8) para esvaziar completamente o tambor (7).

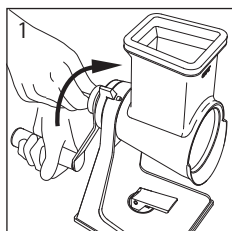
Brug skraberen (8) til at tømme tromlen (7) helt.

Użyjć skrobaka (8), aby zoptymalizować opróżnianie bębna (7).

Použite stěrku (8) pro optimální vyprázdnění bubnu (7).

Pre optimálne vyprázdnenie bubna (7) použite škrabku (8).

## Снятие барабана и чистка / Retire o tambor / Tromlen tages af / Wyjąć bęben / Vymuť bubnu / Vyberte bubon



Ослабить крепёжный болт ручки против часовой стрелки

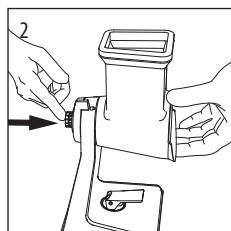
Solte o parafuso de fixação da manivela ao dos ponteiros do relógio

Håndsvingets skruer løsnes mod uret

Odkręć śrubę blokującą korbową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara

Uvoľníte šroubu pro zajištění kliky proti směru hodinových ručiček

Otáčením v protismere chodu hodinových ručičiek uvoľníte zaistovací skrutku kliky



Вынуть барабан в направлении вперёд

Retire o tambor para a frente

Tromlen tages ud fremad

Wyjąć bęben do przodu

Vymňte bubon smerom dopredu

Smerom dopredu vyberte bubon

**Внимание! Из-за острых лезвий LASER CUT барабаны необходимо надёжно хранить!**

**Atenção! Devido às suas lâminas LASER CUT afiadas, os tambores devem ser guardados em segurança!**

**Bemærk! På grund af tromlernes skarpe LASER CUT-blade skal de opbevares et sikkert sted!**

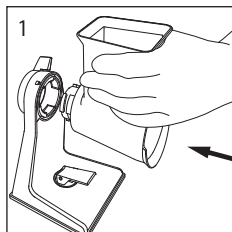
**Uwaga! Bębny muszą być przechowywane w bezpieczny sposób ze względu na ostre ostrza LASER CUT!**

**Pozor! Bubny musí být vzhledem k jejich ostrým čepelím LASER CUT bezpečně uloženy!**

**Pozor! Z dôvodu ostrých čepelí LASER CUT je potrebné bubny bezpečne uskladniť.**

# Navodila za uporabo / Upute za upotrebu / Kezelési útmutató / Instrucțiuni de utilizare / Инструкция за употреба

## Struktura / Sastavljanje / Összeszerelés / Asamblare / Устройство



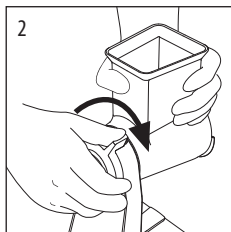
Pritrdite ohišje bobna

Pričvrstite kućište bubnja

Illesse fel a dobházat

Ataşaţi carcasa tamburului

Пъхнете барабанный корпус



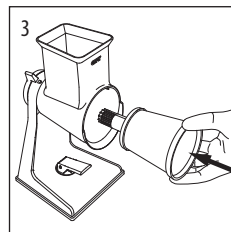
Zapri bajonetni zatič

Zatvorite bajonetni zatvarač

Zárja a bajonettzárat

Închideţi elementul de blocare cu baionetă

Затворете байонетното заключване



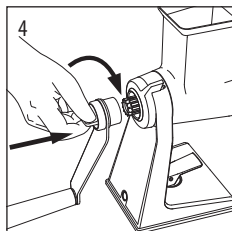
Vstavljanje bobna

Postavite bubanj

Helyezze be a dobot

Introduceţi tamburul

Поставете барабана



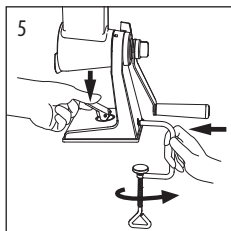
Namestite in zategnite ročico

Postavite ručku i pričvrstite je

Helyezze fel, és csavarozza be a tekerőkart

Montaţi manivela şi înşurubaţi-o bine

Поставете ръчката и я затегнете



Strgalnik pritrdite s priskom (gladke površine) ALI z namizno sponko

Pričvrstite ribež pomoću vakuumske čašice (glatke površine) ILI stezaljke za stol

Erősítse fel a reszelőt a vákuumos lábbal (sima felületek) VAGY a rögzítővel

Fixaţi răzătoarea folosind ventuza (suprafeţe netede) SAU clema de masă

Закрепете рендето с помощта на вакуумната поставка (гладки повърхности) ИЛИ скобата за маса

**Pozor! Uporabite stiskalniški bat. Zaradi ostrih rezil ne segajte z roko v ohišje.**

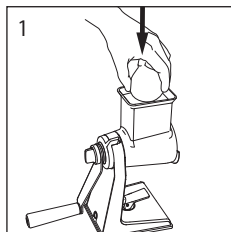
**Opresz!** Koristite pečat za prešu. Ne stavljajte ruku u kućište zbog ostrih oštrica.

**Figyelem!** Használja a leszorítót. Az éles pengék miatt nem szabad kézzel a házba nyúlni.

**Atenție!** Utilizați dispozitivul de împingere. Nu puneți mâna în carcasa din cauza lamelor ascuțite.

**Внимание!** Използвайте пресата. Не поставяйте ръката си в корпуса, тъй като има остри ножове.

## Funkcija / Funkcija / Használat / Utilizare / Функциониране



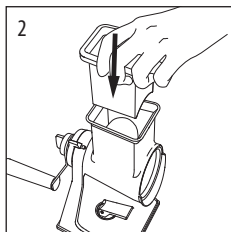
Lijak napolnite z materialom za rezanje

Lijevak za umetanje napunite namirnicom koju treba izrezati

Tegye a kívánt élelmiszereket a tölcserbe

Umpleți pâlnia cu alimentul dorit

Напълнете фунията с продукта за рязане



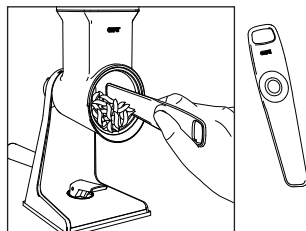
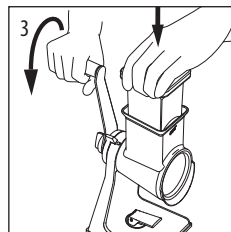
Obračajte ročico v smeri urinega kazalca in rahlo pritiskajte na bat stiskalnice

Laganim pritiskom na potiskivač okrećite ručku u smjeru kretanja kazaljke na satu

A leszorító finom lenyomása mellett tekerje a tekerőkart az óramutató járásával megegyező irányba

Rotiți manivela în sensul acelor de ceasornic în timp ce apăsați ușor pe dispozitivul de împingere

Като натискате леко пресата въртете ръчката по часовниковата стрелка



Za optimalno praznjenje bobna (7) uporabite strgalo (8).

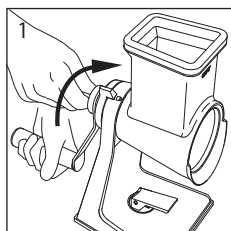
Za optimalno pražnjenje bubnja (7) koristite strugač (8).

A dob (7) tökéletes kiürítéséhez használja a kaparókést (8).

Utilizați racleta (8) pentru a goli în întregime tamburul (7).

Използвайте шпатулата (8) за оптимално изпразване на барабана (7).

## Odstranitev bobna / Uklonite bubanj / A dob kivétele / Îndepărtarea tamburului / Изваждане на барабана



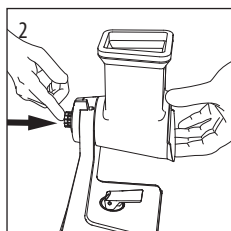
Sprostite pritrdilni vijak ročice v smeri urinega kazalca

Otpustite vijak za blokiranje radilice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu

Lazítsa ki a tekerőkart rögzítő csavart az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva

Slăbiți șurubul de blocare a manivelei în sensul invers acelor de ceasornic

Развийте фиксиращия винт на ръчката по посока обратно на часовниковата стрелка



Odstranite boben spredaj

Izvadite bubanj prema naprijed

Előre húzza vegye ki a dobot

Trageți în față tamburul pentru a-l scoate

Извадете барабана напред

**Pozor! Zaradi ostrih rezil LASER CUT morajo biti bobni varno shranjeni!**

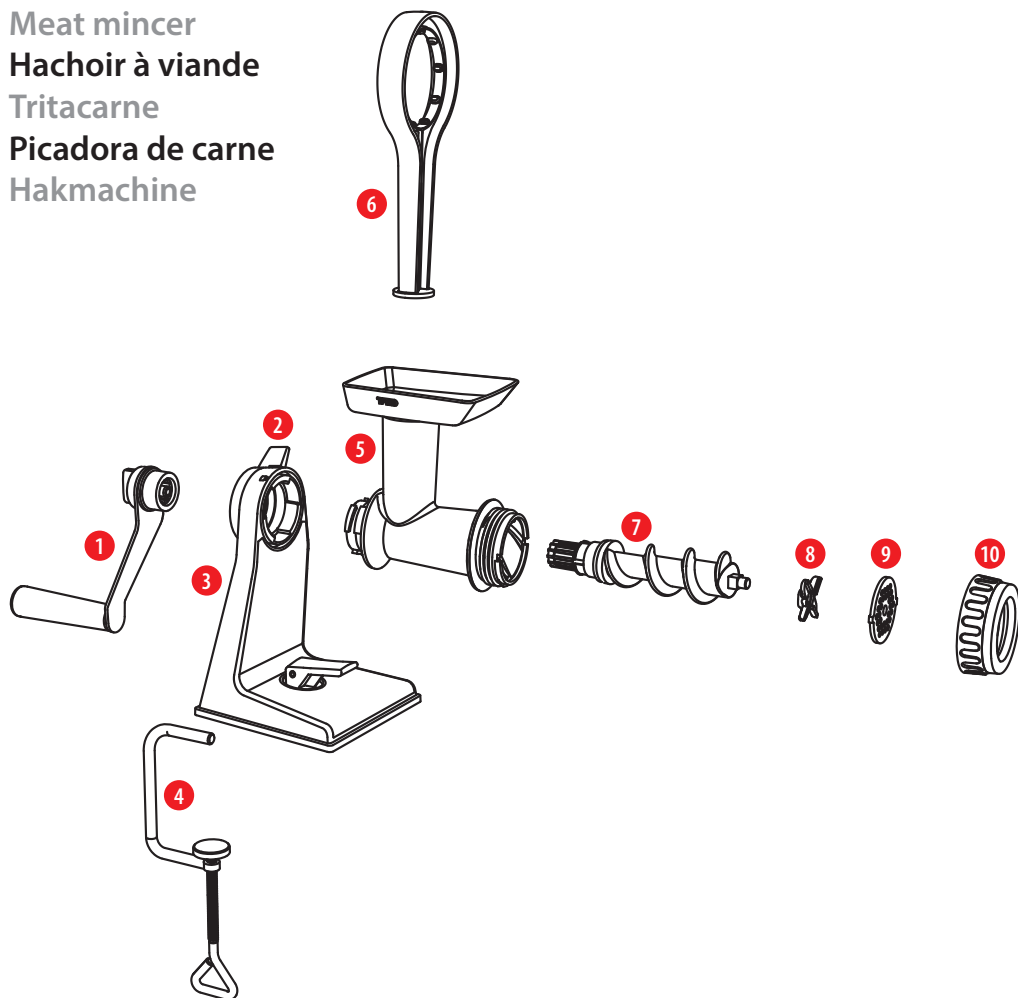
**Oprez! Ribeži se moraju sigurno i pažljivo skladištiti zbog njihovih oštarih LASERSKI REZANIH oštrica!**

**Figyelem! A dobokat az éles LASER CUT pengék miatt biztonságos helyen kell tárolni!**

**Atenție! Tamburele trebuie păstrate într-un loc sigur din cauza lamelor ascuțite LASER CUT!**

**Внимание! Барабаните трябва да се съхраняват на сигурно място заради техните остри ножове LASER CUT!**

**Fleischwolf**  
**Meat mincer**  
**Hachoir à viande**  
**Tritacarne**  
**Picadora de carne**  
**Hakmachine**



1. Kurbel / Crank / Manivelle / Manovella / Manivela / Kruk
2. Verschluss / Fastener / Fermeture / Chiusura / Cierre / Afsluiting
3. Fuß / Base / Pied / Base / Pie de soporte / Voetstuk
4. Tischklammer / Table clamp / Pince de table / Morsetto da tavolo / Prensa-tornillo / Tafelklem
5. Gehäuse / Casing / Corps / Alloggiamento / Caja / Behuizing
6. Stößer / Pusher / Pressoir / Pestello / Empujador / Stoter
7. Schnecke / Conveyor screw / Vis sans fin / Coclea / Tornillo sinfin / Wormschroef
8. Messer / Knife / Couteau / Lama / Cuchilla / Mes
9. Lochscheibe / Grinding plate / Disque perforé / Disco forato / Disco perforado / Matrijs
10. Schraubmutter / Lock nut / Erou de vissage / Ghiera / Tuerca / Schroefmoer

# Art.-Nr.: 19090

DE

GB

FR

IT

ES

NL

Fleischwolf TRANSFORMA®. Das Set beinhaltet den Fleischwolf mit Wursttrichter, 2 Lochscheiben und Spritzgebäckvorsatz

Meat mincer TRANSFORMA®. The set includes the meat mincer with sausage filler, 2 perforated discs and spritz cookie attachment

Hachoir à viande TRANSFORMA®. Le kit comprend le hachoir à viande avec l'entonnoir à saucisse, 2 disques perforés et l'embout spécial pâtisserie

Tritacarne TRANSFORMA®. Questo set comprende il tritacarne con l'imbuto per insaccare, 2 dischi forati e l'inserto per biscotti

Picadora de carne TRANSFORMA®. El kit incluye la picadora de carne con embudo embudidor, 2 discos perforados y accesorio portabocquillas pastelero

Hakmachine TRANSFORMA®. Opzetstuk voor het voetstuk van de trommelrasp

Art.-nr. 19080. De set bevat de hakmachine met worsttrechter, 2 matrijzen en spritsvoorzetstuk



# Art.-Nr.: 19030

Erweiterungsset Vorsatz „Trommelreibe mit drei Trommeln TRANSFORMA®“ – Vorsatz für den Standfuß des Fleischwolfes

“TRANSFORMA® rotary grater with three drums” extension set to be attached to the base of the meat mincer

Set accessoire supplémentaire adaptateur « Râpe à tambour avec trois tambours «TRANSFORMA®» »

Adaptateur pour le pied du hachoir

Set integrativo Inserto „Grattugia a manovella con tre inserti TRANSFORMA®“

Accessorio per il supporto del tritacarne

Kit complementario de accesorio «Rallador de tambor con tres cilindros ralladores TRANSFORMA®»

Accesorio para el pie de soporte de la picadora de carne

Uitbreidingsset voorzetstuk „Trommelrasp met drie trommels TRANSFORMA®“

Voorzetstuk voor het voetstuk van de hakmachine



# Art.-Nr.: 19010

Ergänzungsartikel TRANSFORMA® „Kronen-“ und „Bircherreibe“ für 19080 Trommelreibe und 19030

Trommelreibe Vorsatz

Supplementary grater drum set TRANSFORMA® crown and Bircher grater for 19080 grater drum and 19030 grater drum attachment

Set accessoire supplémentaire tambours de coupe

Râpe couronne et à bircher TRANSFORMA® pour râpe à tambour 19080 et râpes à tambour adaptateur 19030

Set di completamento inserto grattugia

Grattugia a coroncine e Bircher TRANSFORMA® per grattugia a manovella 19080 e accessorio grattugia a manovella 19030

Kit complementario de cilindros ralladores

Cilindro dentellado y cilindro «Bircher» TRANSFORMA® para el rallador de tambor 19080 y el accesorio rallador de tambor 19030

Uitbreidingsset snijtrommels Kroon- en Bircher-rasp TRANSFORMA® voor trommelrasp 19080 en trommelraspen voorzetstuk 19030





## Мясорубка

Máquina de picar carne

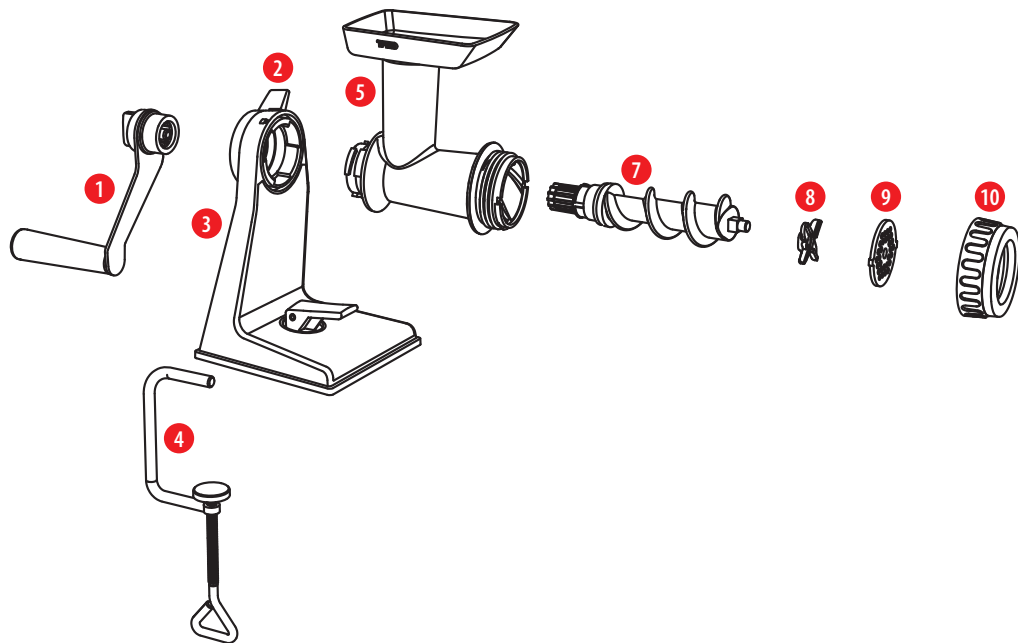
Kødhakker

Maszynka do mielenia

mięsa

Mlýnek na maso

Mlynček na mäso



1. Ручка / Manivela / Håndsving / Korba / Klika / Kľuka

2. Фиксация / Fecho / Lås / Blokada / Uzávěr / Uzáver

3. Основание корпуса / Base / Fod / Podstawa / Podstavec / Noha

4. Помощь зажима / Grampo para mesa / Bordklemme / Zacisk stolowy / Stolní svorka / Stolvová svorka

5. Корпус / Caixa / Hus / Obudowa / Těleso / Schránka

6. Толкатель / Pilão / Nedskubber / Popychacz / Pěchovadlo / Zatláčadlo

7. Винт / Rosca / Snekke / Šlímak / Spirála / Závitovka

8. Нож / Lâmina / Kniv / Nóż / Nůž / Nôž

9. Решётка / Disco perfurado / Hulskiye / Tarcza z otworami / Perforovaný kotouč / Dierovaný kotúč

10. Накидная гайка / Porca roscada / Omløbermøtrik / Pierścień obrotowy / Šroubová matice / Matica

# Art.-Nr.: 19090

RU PT DK PL CZ SK

Мясорубка TRANSFORMA®. В комплект входят насадка для приготовления колбасок, 2 решётки и насадка для приготовления фигурного печенья

Máquina de picar carne TRANSFORMA®. O conjunto inclui a máquina de picar carne com funil para salsichas, 2 discos perfurados e molde para biscoitos

Kødhakker TRANSFORMA®. Sættet består af kødhakker med polsetragt, 2 hulskiver og småkageforsats

Maszynka do mielenia mięsa TRANSFORMA®. Zestaw zawiera maszynkę do mielenia mięsa z lejkiem do nadziewania kielbas, 2 tarcze z otworami i przystawkę do ciasta Młynek na maso TRANSFORMA®. Sada obsahuje mlynek na maso s trychtýřem na maso, 2 perforovanými kotoúči a nástavcem pro vytlačované těsto

Mlynek na maso TRANSFORMA®. Táto súprava obsahuje mlynek na maso s lievikom na klobásky, 2 dierovanými kotúčmi a nadstavcom na striekané pečivo



# Art.-Nr.: 19030

Специальный комплект насадок «барабанная тёрка с тремя барабанами TRANSFORMA®»

Насадки для мясорубки

Conjunto complementar "Ralador de tambor com três tambores TRANSFORMA®" – acessório para a base da máquina de picar carne

Supplerende sæt forsats "Tromlerivejern med tre tromler TRANSFORMA®" – forsats til kødhakkerens fod

Zestaw dodatkowy: „Tarka bębnowa z trzema bębnami TRANSFORMA®” - przystawka do podstawy maszynki do mielenia mięsa

Rozšiřující nástavec „bubnové struhadlo se třemi bubny TRANSFORMA®” – nástavec pro stojan mlynku na maso

Doplňková súprava s nadstavcom „bubnové strúhadlo s tromi bubnami TRANSFORMA®” pre nohu mlynčeka na maso



# Art.-Nr.: 19010

Дополнительный комплект режущих барабанов с отверстиями в форме корон и «березка» TRANSFORMA® для барабанной тёрки 19080 и насадок для барабанных тёрок 19030

Artigo complementar TRANSFORMA® "Cilindro dentado" e "Cilindro Bircher" para 19080 ralador de tambor e 19030 acessório de ralador de tambor

Supplerende artikel TRANSFORMA® "Krone-" og "Bircherivejern" til 19080 tromlerivejern og 19030 tromlerivejern forsats

Artykuły uzupełniające do tarki TRANSFORMA®: przystawka do tarcia jabłek nr 19080 i przystawka do tarcia ziemniaków nr 19030

Doplňkové zboží k TRANSFORMA® „korunkové struhadlo“ a „hoblíkové struhadlo“ pro bubnové struhadlo 19080 a nástavec bubnového strúhadla 19030

Doplňková položka TRANSFORMA® „korunkové strúhadlo“ a „obojsmerné strúhadlo“ pre bubnové strúhadlo 19080 a nadstavec pre bubnové strúhadlo 19030



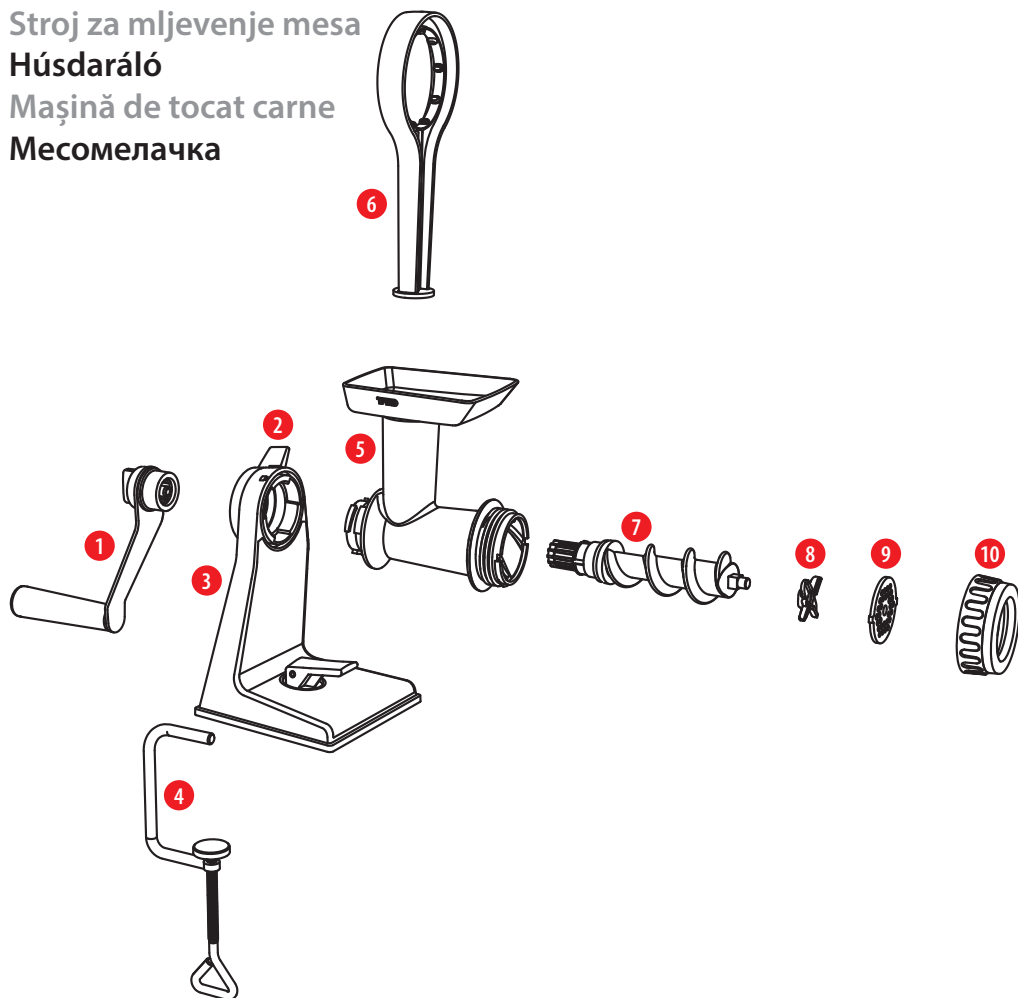
## Mlinček za meso

Stroj za mljevenje mesa

Húsdaráló

Mașină de tocat carne

Месомелачка



1. Gonilnik / Ručka / Tekerőkar / Manivelă / Ръчка
2. Zapiranje / Zatvaranje / Zár / Element de blocare / Блокировка
3. Stopala / Noga / Talp / Picior / Основа
4. Namizna objemka / Stezaljka za stol / Rögzítő / Clemă de masă / Скоба за маса
5. Ohišje / Kučšte / Ház / Carcasă / Корпус
6. Tolkač / Pritiskivač / Nyomórúd / Dispozitiv de împingere / Бутало
7. Polž / Puž / Csiga / Melc / Шнек
8. Nož / Nož / Kés / Cuțit / Нож
9. Perforiran disk / Disk s rupom / Lyuktárcsa / Sită / Перфорирован диск
10. Vijačna matica / Matica vijka / Csavaranya / Piuliță filetată / Гайка

# Art.-Nr.: 19090

SI HR HU RO BG

Mlinček za meso TRANSFORMA®. Komplet vključuje sekljalnik z lijakom za klobase, 2 perforirana diska in nastavak za pecivo.

Stroj za mljevenje mesa TRANSFORMA®. Set uključuje stroj za mljevenje mesa s lijevkom za kobasice, 2 perforirana diska i nastavak za kolačice

TRANSFORMA® húsdaráló. A készlet a húsdarálóból, egy kolbásztöltőből, 2 lyuktarcsából és egy téstakinyomó előtétből áll

Mașină de tocat de carne TRANSFORMA®. Setul include mașină de tocat, accesoriul pentru umplut cârnați, 2 site și accesoriu pentru biscuiți

Месомелачка TRANSFORMA®. Комплектът съдържа месомелачката с фуния за колбаси, 2 перфорирани диска и приставка за шприцоване на сладки



# Art.-Nr.: 19030

Nastavak za razširitev »Bobenski strgalnik s tremi bobni TRANSFORMA®« - nastavak za dno mlinčka za meso

Nastavak za „Bubnjasti ribež s tri bubnja TRANSFORMA®“ – nastavak za bazu stroja za mljevenje mesa

„TRANSFORMA® dobreszelő három dobbal“ előtét bővítőszett – az előtét a húsdaráló talpára rögzíthető

Set de extensie cu accesorii „Răzătoare TRANSFORMA®“ cu trei tambure – accesoriul se fixează pe piciorul mașinii de tocat carne

Приставка за разширяващ комплект „Барабанно ренде с три барабана TRANSFORMA®“ – приставка за основата на месомелачката



# Art.-Nr.: 19010

Dodatni izdelek TRANSFORMA® »Crown« in »Bircher« strgalnik za 19080 bobenski strgalnik in 19030 nastavak za bobenski strgalnik

Dodatni članak TRANSFORMA® „Crown“ i „Bircher Grater“ za bubnjasti ribež 19080 i nastavak za bubnjasti ribež 19030

Kiegészítő TRANSFORMA® sajtreszelő és „Bircher“ reszelő a 19080 dobreszelőhöz és 19030 dobreszelő előtéthez

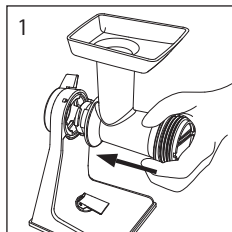
Răzătoare suplimentară de bucătărie și „Bircher“ TRANSFORMA® pentru răzătoare cu tambur 19080 și accesorii răzătoare cu tambur 19030

Допълнително изделие TRANSFORMA® – извито и плоско ренде за 19080 барабанно ренде и 19030 приставка за барабанно ренде



# Bedienungsanleitung / User manual / Notice d'utilisation / Istruzioni d'uso / Instrucciones de uso / Gebruiksaanwijzing

## Aufbau / Assembling / Montage / Montaggio / Montaje / Montage



### Gehäuse aufstecken

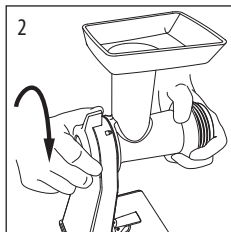
Attach the casing

Enclencher le corps

Posizionare l'alloggiamento

Colocar la caja

Behuizing opspelden



### Bajonetverschluss schließen

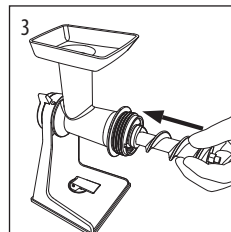
Tighten the fastener

Serrer la fermeture

Serrare bene la chiusura

Apretar el cierre

Afsluiting vasttrekken



### Schnecke einsetzen

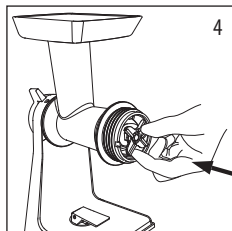
Insert the conveyor screw

Introduire la vis

Inserire la coclea

Introducir el tornillo sinfin

Wormschroef aanbrengen



### Messer einsetzen (Klinge zeigt zur Lochscheibe)

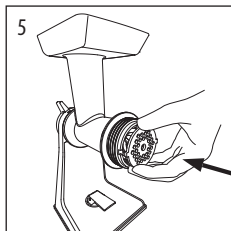
Insert the knife (edge facing the grinding plate)

Introduire le couteau (la lame est dirigé vers le disque perforé)

Inserire la lama (deve essere rivolta verso il disco forato)

Insertar la cuchilla (la hoja debe señalar hacia el disco perforado)

Mes aanbrengen (lemmet wijst naar de matrijs)



### Lochscheibe einsetzen (vor erstem Gebrauch Lochscheibe und Messer mit Speiseöl einfetten)

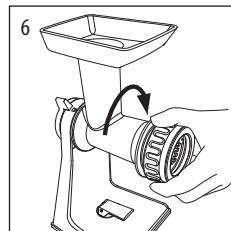
Insert the grinding plate (grease grinding plate and knife with edible oil prior to first use)

Placer le disque perforé (avant la première utilisation, enduire le disque et le couteau d'huile alimentaire)

Inserire il disco forato (prima del primo utilizzo, lubrificare il disco forato la lama con olio alimentare)

Insertar el disco perforado (antes del primer uso, engrasar el disco perforado y la cuchilla con aceite comestible)

Matrijs aanbrengen (vóór eerste gebruik matrijs en mes met slaolie insmeren)



### Schraubmutter festdrehen

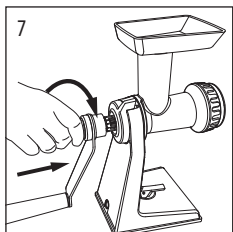
Tighten the lock nut

Serrer l'écrou de vissage

Serrare la ghiera

Apretar la tuerca

Schroefmoer vast draaien



**Kurbel aufsetzen und festschrauben**

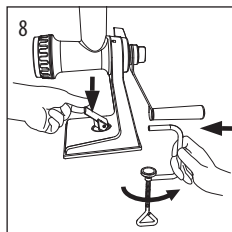
Attach and tighten the crank

**Monter et visser la manivelle**

Posizionare e fissare la manovella

**Colocar la manivela y apretar el tornillo**

Kruk opzetten en vastschroeven



**Den Fleischwolf mittels Saugfuß (glatte Oberflächen) ODER Tischklammer befestigen**

Fasten the meat mincer by means of the suction foot (smooth surfaces) OR the table clamp

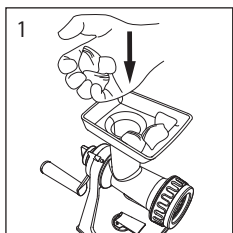
**Fixer le hachoir avec le pied ventouse (surfaces lisses) OU la pince de table**

Fissare il tritacarne mediante la ventosa (su superfici piane) OPPURE con il morsetto da tavolo

**Fijar la picadora de carne mediante ventosa (superficies lisas), O BIEN, mediante prensa-tornillo**

De hakmachine door middel van zuignap (gladde oppervlakken) OF tafelklem bevestigen

## **Zusammenbau Wolfen / Mincing meat / Assemblage Hacher / Assemblaggio del tritacarne / Montaje picadora / Montage hakmachine**



**Fleisch in Trichter einfüllen**

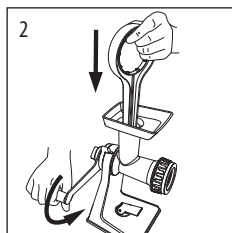
Place meat in the funnel

**Remplir l'entonnoir de viande**

Mettere la carne nell'imbuto

**Introducir la carne en el embudo**

Vlees in de trechter doen



**Wenn nötig Stößer aufsetzen und Kurbel im Uhrzeigersinn drehen**

Place the pusher on top and turn the crank clockwise

**Placer le poussoir et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre**

Posizionare il pestello e ruotare la manovella in senso orario

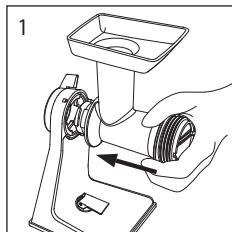
**Colocar el empujador y girar la manivela en el sentido de las agujas del reloj**

Stoter opzetten en kruk in de richting van de wijzers van de klok draaien

**Achtung! Stößer benutzen. Wegen der scharfen Klingen nicht mit der Hand in das Gehäuse fassen. Caution! Use the pusher. On account of the sharp blades, do not put your hand into the casing. Attention! Utilisez le pilon. Les lames sont acérées, ne jamais mettre la main dans le boîtier. Attenzione! Utilizzare il pestello. Le lame sono affilate, pertanto è necessario evitare di inserire le mani nel corpo dell'utensile. ¡Atención! Utilizar siempre el empujador. No introducir la mano en el cuerpo del aparato, ya que contiene cuchillas muy afiladas. Let op! Stoter gebruiken. Wegens de scherpe snijvlakken niet met de hand in de behuizing grijpen.**

# Инструкция по пользованию / Manual de instruções / Brugervejledning / Instrukcja obsługi / Návod k obsluze / Návod na obsluhu

## Сборка / Montagem / Opbygning / Budowa / Montáž / Zloženie



Собрать корпус

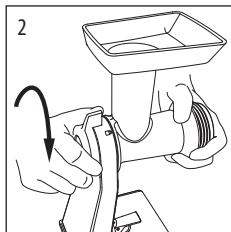
Encaixar a caixa

Huset sættes på

Założyć obudowę

Nasadiť těleso

Nasadiť schránku



Зафиксировать соединение

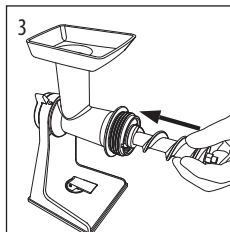
Feche o fecho de baioneta

Bajonetlåsen låses

Zamknąć bagnet

Zavřete bajonetový uzávěr

Zatvorte bajonetový uzáver



Вставить винт

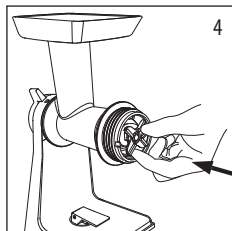
Instale a rosca

Sneken sættes i

Założyć ślimak

Vložte šnek

Vložte závitovku



Насадить нож (лезвием к решётке)

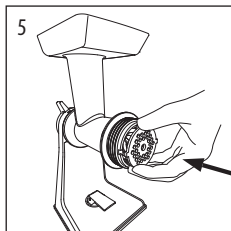
Instale a lâmina (a lâmina aponta para o disco perfurado)

Kniven sættes i (bladet vender mod hulsken)

Założyć nóż (ostrze w kierunku tarczy z otworami)

Vsadte nůž (čepel směruje k perforovanému kotouči)

Vložte nůž (čepel smeruje k dierovanému kotúču)



Насадить решётку (перед первым использованием решётку и нож смазать растительным маслом)

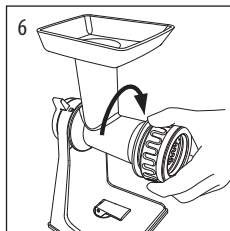
Instale o disco perfurado (antes da primeira utilização, lubrifique o disco perfurado e a lâmina com óleo alimentar)

Hulskiven sættes i (inden første brug skal hulsken og kniven smøres med lidt madolie)

Zamontować tarczę z otworami (przed pierwszym użyciem nasmarować tarczę z otworami i nóż olejem spożywczym)

Vsadte perforovaný kotouč (před prvním použitím perforovaný kotouč a nůž namažte jedlým olejem)

Vložte dierovaný kotúč (pred prvým použitím namažte dierovaný kotúč a nůž jedlým olejom)



Затянуть накидную гайку

Aperte bem a porca roscada

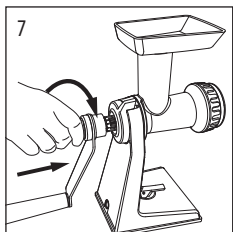
Omløbermøtrikken skrues fast

Dokrećć nakrętkę

Utåhnēte maticī šroubu

Zaskrutkujcie maticu





Насадить ручку и закрепить болтом

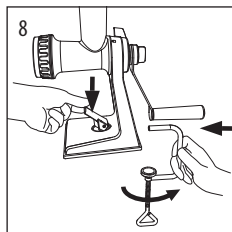
Monte a manivela e aperte bem

Håndsvinget sættes på og skrues fast

Założyć korbę i przykręcić ją

Nasadte klíku a zašroubujte

Nasadte klíku a pevne ju utiahnite



Установить мясорубку с помощью вакуумной присоски (на гладких поверхностях) или прикрепить её с помощью зажима к краю стола

Fixe a máquina de picar carne através da base de sucção (superfícies lisas) OU do grampo para mesa

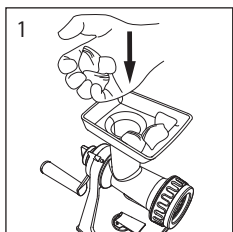
Kødhakkeren fastgøres vha. sugefod (glatte overflader) ELLER bordklemme

Przymocować maszynkę do mielenia mięsa za pomocą przyssawki (gładkie powierzchnie) LUB zacisku stołowego

Upevníte mlynček na maso pomocí prísavného podstavce (hladké povrchy) NEBO stolní svorky

Upevnite mlynček na mäso pomocou nohy s prísavkou (v prípade hladkých povrchov) ALEBO pomocou stolovej svorky

## Рубка мяса / Montagem da máquina de picar / Samling hakker / Składanie maszyny do mięsa / Montáž mlynku na maso / Zmontovanie mlynčeka na mäso



Положить мясо в воронку

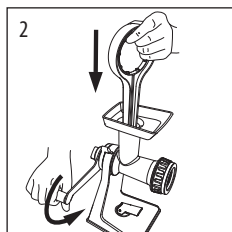
Encha o funil com carne

Kom kødet i tragten

Włożyć mięso do lejka

Naplňte trychtýr masem

Lievik naplňte mäsom



Внимание! Используйте толкателем. Не производите никаких манипуляций в корпусе рукой, так как можно порезаться об острые лезвия. **Atenção!** Utilize o pilão. Devido às lâminas afiadas, não agarre a caixa com a mão. **Bemærk!** Brug nedskubberen. Grib ikke ned i huset pga. de skarpe blade. **Uwaga!** Użyj popychacza. Nie sięgać ręką do obudowy ze względu na ostre ostrza. **Pozor!** Používejte pěchovadlo. Vzhledem k ostrým čepelím nesahejte rukama do tělesa struhadla. **Pozor!** Použité zatlačadlo. Z dôvodu ostrých čepelí nesiahajte rukou do schránky.

Придавливать мясо толкателем и поворачивать ручку по часовой стрелке

Caso necessário, monte o pilão e rode a manivela no sentido dos ponteiros do relógio

Sæt om nødvendigt nedskubberen på, og drej håndsvinget med uret

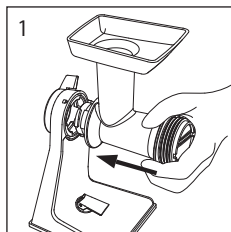
W razie potrzeby założyć popychacz i obracać korbę zgodnie z ruchem wskazówek zegara

V prípade potreby nasadte pěchovadlo a otáčajte klíkou ve směru hodinových ručiček

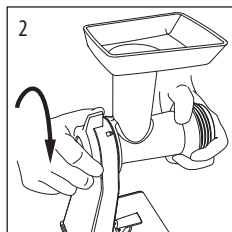
V prípade potreby nasadte zatlačadlo a otáčajte klukou v smere chodu hodinových ručičiek

# Navodila za uporabo / Upute za upotrebu / Kezelési útmutató / Instrucțiuni de utilizare / Инструкция за употреба

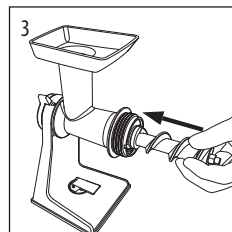
## Struktura / Sastavljanje / Összeszerelés / Asamblare / Устройство



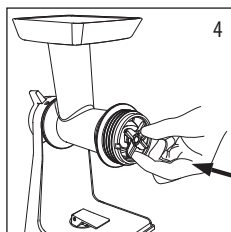
Pritrdite ohišje  
Pričvrstite kućište  
Illesse fel a házat  
Atașați carcasa  
Поставете корпуса



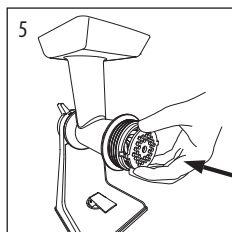
Zapri bajonetni zatič  
Zatvorite bajonetni zatvarač  
Zárja a bajonettzárat  
Închideți elementul de blocare cu baionetă  
Затворете байонетното заключване



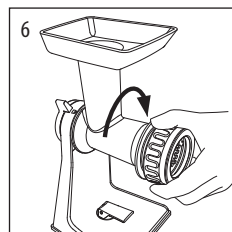
Vstavljajte svedra  
Umetnite vijak  
Helyezze be a csigát  
Introduceți melcul  
Поставете шнека



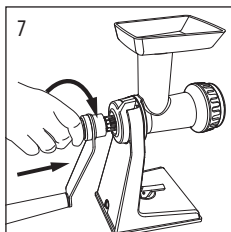
Vstavite nož (rezilo obrnjeno proti luknjastemu kolutu)  
Umetnite nož (oštrica je okrenuta prema disku s rupama)  
Helyezze be a kést (a pengének a lyuk tárcsa felé kell néznie)  
Montați cuțitul (cu lama îndreptată spre sită)  
Поставете ножа (острието да сочи към перфорирания диск)



Vstavite luknjasti kolut (pred prvo uporabo namažite luknjasti kolut in nož z jedilnim oljem)  
Umetnite disk s rupama (prije prve upotrebe premažite disk s rupama i nož jestivim uljem)  
Helyezze be a lyuk tárcsát (a lyuk tárcsát és a kést első használat előtt étolajjal be kell kenni)  
Montați sita (ungeți sita și cuțitul cu ulei de gătit înainte de prima utilizare)  
Поставете перфорирания диск (преди първата употреба намаслете перфорирания диск и ножа с олио)



Privijte vijačno matico  
Zategnite maticu vijka  
Szorítsa meg a csavaranyát  
Strângeți piulița filetată  
Затегнете гайката



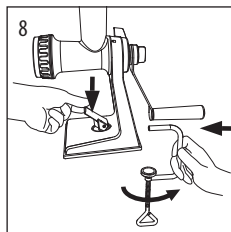
7 Nameštite in zategnite ročico

Postavite ručku i pričvrstite je

Helyezze fel, és csavarozza be a tekerőkart.

Montați manivela și înșurubați-o bine

Поставете ръчката и я затегнете



8 Mlinček pritrđite s priskom (gladke površine)

ALI z namizno sponko

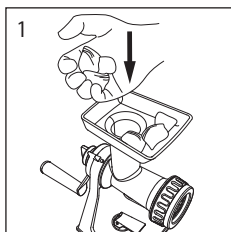
Pričvrstite mlin za meso pomoću vakuumske čašice (glatke površine) ILI stezaljke za stol

Erősitse fel a húsdarálót a vákuumos lábbal (sima felületek) VAGY a rögzítővel

Fixați mașina de tocat carne folosind ventuza (suprafețe netede) SAU clema de masă

Закрепете месомелачката с помощта на вакуумната поставка (гладки повърхности) ИЛИ скобата за маса

## Montaža Wolfen / Sastavljanje seta Wolfen / Húsdarálás / Tocarea cărnii / Сглобяване на месомелачката



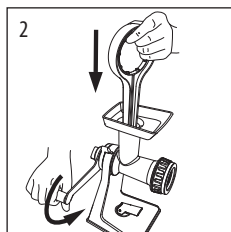
1 Meso napolnite v lijak

Napunite meso u lijevak

Tegyé a húst a tölcserbe

Puneți carnea în pâlnie

Напълнете месо във фунията



2 Po potrebi nameštite bat in zavrtite ročico v smeri urinega kazalca

Ako je potrebno, stavite potiskivač i okrenite ručicu u smjeru kazaljke na satu

Szükség esetén használja a nyomórudat, és forgassa a tekerőkart az óramutató járásával megegyező irányba

Dacă este necesar, așezați dispozitivul de împingere și rotiți manivela în direcția acelor de ceasornic

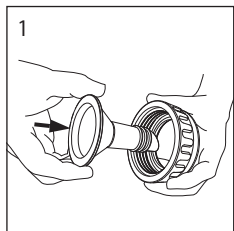
Ако е необходимо поставете буталото и въртете ръчката по часовниковата стрелка

Pozor! Uporabite bat. Zaradi ostrih rezil ne segajte z roko v ohišje.

Opze! Koristite potiskivače. Ne stavljajte ruku u kućište zbog oštarih oštrica. Figyelem! Használja a nyomórudat. Az éles pengék miatt nem szabad kézzel a házba nyúlni. Atenție! Folosiți dispozitivul de împingere. Nu puneți mâna în carcasă din cauza lamelor ascuțite. Внимание! Използвайте буталото. Не поставяйте ръката си в корпуса, тъй като има остри ножове.

# Bedienungsanleitung / User manual / Notice d'utilisation / Istruzioni d'uso / Instrucciones de uso / Gebruiksaanwijzing

## Zusammenbau Wurstfüllvorsatz / Retooling sausage stuffer attachment / Assemblage Adaptateur à farcir les saucisses / Assemblaggio dell'insaccatore / Montaje accesorio embutidor / Montage voorzetstuk voor het vullen van worst



### Wurstfüllvorsatz in die Mutter einsetzen

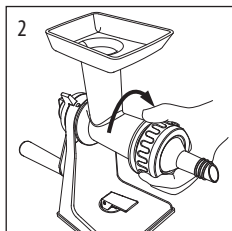
Insert the sausage stuffer into the nut

Placer l'adaptateur à farcir les saucisses dans l'écrou

Collocare l'insaccatore nella ghiera

Insertar el accesorio embutidor en la tuerca

Voorzetstuk voor het vullen van worst in de moer plaatsen



### Schraubmutter festziehen (per Hand)

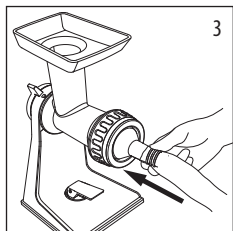
Tighten the lock nut (by hand)

Serrer l'écrou de vissage (à la main)

Serrare la ghiera (manualmente)

Apretar la tuerca (manualmente)

Schroefmoer vast aandraaien (met de hand)



### Darm aufschieben. TIP: Auch zum Cannelloni befüllen

Slip intestine over the stuffer. TIP: Also good for filling cannelloni

Pousser le boyau CONSEIL : également pour farcir les cannellonis

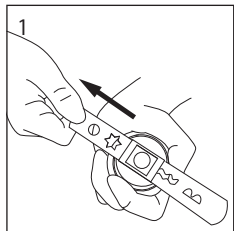
Inserire il budello CONSIGLIO: ideale anche per riempire i cannelloni

Colocar la tripa. CONSEJO: También para rellenar canelones.

Darm erop schuiven. TIP: ook voor het vullen met cannelloni

**Wichtig! Lochscheibe vor Aufsetzen der Mutter in das Gehäuse einsetzen! Important! Insert the perforated disc into the casing before putting on the nut! Important! Placez le disque perforé dans le boîtier avant de mettre l'écrou! Importante! Inserire il disco forato nel corpo dell'utensile prima di posizionare i dadi! ¡Importante! ¡Antes de colocar la tuerca, insertar el disco perforado en el cuerpo del aparato! Belangrijk! Matrijs in de behuizing plaatsen vooraleer de moer op te zetten.**

## Zusammenbau Gebäckvorsatz / Retooling cookie attachment / Assemblage Adaptateur pour pâtisserie / Assemblaggio dell'inserto per biscotti / Montaje accesorio pastelero / Montage gebakvoorzetstuk



### Profilschiene entfernen

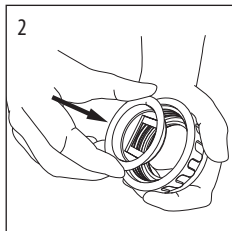
Remove the profiling bar

Enlever le rail profilé

Rimuovere il profilo guida

Retirar la barra perfilada

Profielrail verwijderen



### Gebäckvorsatz in Mutter einsetzen

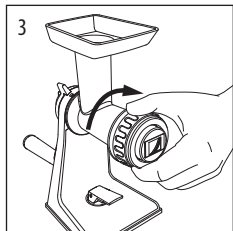
Insert the cookie attachment into the lock nut

Placer l'adaptateur pour pâtisserie dans l'écrou

Inserire l'inserto per biscotti nella ghiera

Introducir el accesorio pastelero en la tuerca

Gebakvoorzetstuk in moer plaatsen



### Schraubmutter festziehen (per Hand)

Tighten the lock nut (by hand)

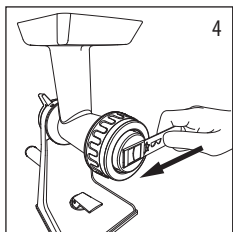
Serrer l'écrou de vissage (à la main)

Serrare la ghiera (manualmente)

Apretar la tuerca (manualmente)

Schroefmoer vast aandraaien (met de hand)

**Achten Sie bei der Reinigung des Gebäckvorsatzes darauf, dass dieser zum Teil scharfe Kanten hat. Take care when cleaning the biscuit attachment because some of its edges are sharp. L'embout pour pâtisserie présente en partie des angles vifs. Il est recommandé de faire attention pendant son nettoyage. Durante la pulizia dell'inserto per biscotti, fare attenzione ai bordi in parte taglienti. Al limpiar el accesorio pastelero, proceda con cuidado, ya que presenta algunos bordes afilados. Let er bij de reiniging van het gebakvoorzetstuk op dat dit deels scherpe kanten heeft.**



**Profilschiene einschieben**

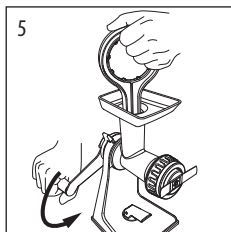
Slide the profiling bar back into place

**Pousser le rail profilé**

Inserire il profilo guida

**Insertar la barra perfilada**

Profielrail inschuiven



**Trichter mit Teig befüllen, Kurbel im Uhrzeigersinn drehen, mit dem Stößel nachdrücken**

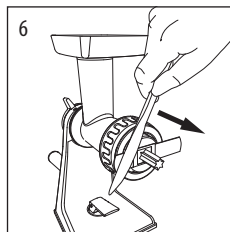
Place dough in the funnel and turn the crank clockwise. Use the pusher to get the dough down

**Remplir l'entonnoir de pâte et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Appuyer avec le poussoir.**

Inserire l'impasto nell'imbuto e ruotare la manovella in senso orario. Premere con il pestello.

**Llenar el embudo con la masa y girar la manivela en el sentido de las agujas del reloj. Apretar con el empujador.**

Trechter met deeg vullen en kruk in de richting van de wijzers van de klok draaien. Met de stoter achteraf aandrukken.



**Teig mit Messer auf gewünschte Länge abschneiden**

Use a knife to cut the dough to cookies of the desired length

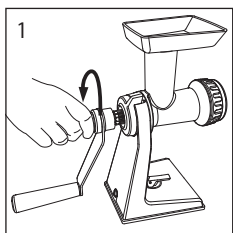
**Couper la pâte avec un couteau à la longueur désirée**

Tagliare l'impasto alla lunghezza desiderata utilizzando la lama

**Cortar la masa con el cuchillo a la medida deseada**

Deeg met mes op gewenste lengte afsnijden

## Abbau / Disassembly / Démontage / Smontaggio / Desmontaje / Demontage



**Kurbelfeststellschraube entgegen dem Uhrzeigersinn lösen**

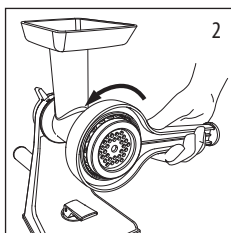
Loosen the crank fastening screw by turning counter-clockwise

**Desserrer la vis de serrage de la manivelle en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**

Svitare la vite di fissaggio della manovella in senso antiorario

**Soltar el tornillo de fijación de la manivela en el sentido contrario de las agujas del reloj**

Krukblokkeerschroef tegen de richting van de wijzers van de klok in losdraaien



**Schraubmutter mit Schlüssel entgegen dem Uhrzeigersinn lösen**

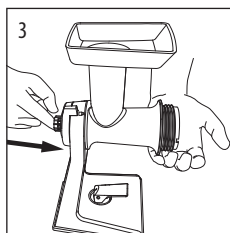
Loosen the lock nut by turning counter-clockwise using the spanner

**Desserrer l'écrou de vissage avec la clé en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**

Sviare in senso antiorario la ghiera, utilizzando l'apposita chiave

**Con ayuda de la llave, soltar la tuerca en el sentido contrario de las agujas del reloj**

Schroefmoer met sleutel tegen de richting van de wijzers van de klok in losdraaien



**Schnecke herausdrücken**

Push out the conveyor screw

**Retirer la vis en appuyant**

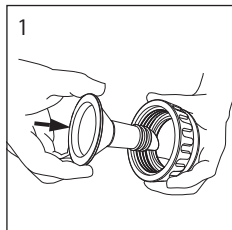
Estrarre la coclea

**Expulsar el tornillo sinfin**

Wormschroef uitduwen

# Инструкция по пользованию / Manual de instruções / Brugervejledning / Instrukcja obsługi / Návod k obsluze / Návod na obsluhu

Сборка Фаршировка колбасы / Montagem do acessório de enchimento de salsichas / Samling pølseforsats / Budowa przystawki do nadziewania kiełbas / Sestavení nástavce pro plnění salámů / Zmontovanie nadstavca na plnenie klobás



Вставить насадку для колбасы в накидную гайку

Monte o acessório de enchimento de salsichas na porca

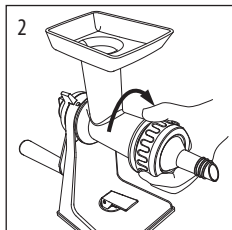
Sæt pølseforsatsen i møtrikken

Włóż przystawkę nadziewania do kiełbas na pierścienia

Nasadte nástavec na plnění klobás na matici

Nadstavec na plnenie klobás vložte do matice

**Внимание!** Решётку необходимо вставить в корпус перед установкой гайки! **Importante!** Antes da montagem da porca, coloque o disco perfurado na caixa! **Vigtigt!** Hulsikven sættes ind i huset, inden møtrikken skrues fast! **Ważne!** Włożyć perforowaną tarczę z otworami do obudowy przed dokręceniem pierścienia! **Důležité!** Před nasazením matice vložte do tělesa perforovaný kotouč! **Dôležité!** Dierovaný kotúč vložte do schránky ešte pred nasadením matice!



Затянуть гайку (вручную)

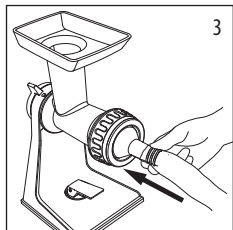
Aperte bem a porca rosçada (manualmente)

Skrú omløbermøtrikken fast (manuelt)

Dokreć pierścień (ręcznie)

Utáhněte matici šroubu (rukou)

Utiahnite maticu (ručne)



Насадить кишку. **COBET:** подходит и для фаршировки каннелони

Insira a tripa. **DICA:** Também serve para encher canelones

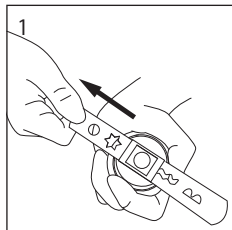
Skub tarmen på. **TIP:** Man kan også fylde cannelloni

Nasunąć jelito/osłonkę. **PORADA:** Również do nadziewania cannelloni

Nasadte vnitřní díl. **TIP:** Lze použít i k plnění těstovin Cannelloni

Nasuňte črevo. **TIP:** Aj na plnenie cannelloni

Формование печенья / Montagem do acessório para biscoitos / Samling småkageforsats / Budowa przystawki do ciasta / Sestavení nástavce pro vytlačované těsto / Zmontovanie nadstavca na pečivo



Убрать профильную направляющую

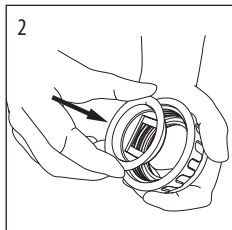
Retire a barra perfilada

Profilsinnen fjernes

Zdemontować szynę profilową

Odstraňte profilovou lištu

Odstráňte profilovú lištu



Вставить насадку для печенья в накидную гайку

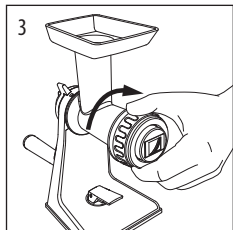
Monte o acessório para biscoitos na porca

Småkageforsatsen sættes ind i møtrikken

Włóż przystawkę do ciasta do pierścienia

Nasadte nástavec pro pečivo do matice

Nadstavec na pečivo vložte do matice



Затянуть гайку (вручную)

Aperte bem a porca rosçada (manualmente)

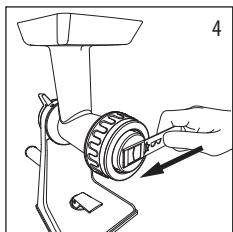
Omløbermøtrikken skrues fast (manuelt)

Dokreć pierścień (ręcznie)

Utáhněte matici šroubu (rukou)

Utiahnite maticu (ručne)

При чистке насадки для печенья будьте осторожны, так как она имеет острые края. Ao limpar o acessório para biscoitos, tenha em atenção que algumas arestas são afiadas. Husk ved rengøring af småkageforsatsen, at den har skarpe kanter. Podczas czyszczenia przystawki do ciasta należy pamiętać, że może ona mieć ostre krawędzie. Při čištění nástavce na pečivo nezapomeňte, že má zčásti ostré hrany. Pri čistení nadstavca na pečivo majte na pamäti, že tento diel sčasti obsahuje ostré hrany.



Вставить профильную направляющую

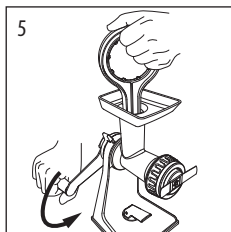
Insira a barra perfilada

Skub profilskinden i

Wsunąć szynę profilową

Nasunúť profilové lišty

Zasuňte profilovú lištu



Положить тесто в воронку и поворачивать рукоятку по часовой стрелке, помогая толкателем.

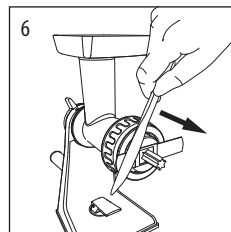
Encha o funil com massa, rode a manivela no sentido dos ponteiros do relógio, pressione com o pilão

Kom dej i tragten, drej håndsvinget med uret, brug nedskubberen

Napełnić lejek mięsem i kręcić korbą zgodnie z ruchem wskazówek zegara, dociskając mięso popychaczem

Naplňte trychtýr těstem, kliku otáčejte ve směru hodinových ručiček, přitlačujte pýchovadlem

Lievik naplňte cestom, kľukou otáčajte v smere chodu hodinových ručičiek a dotláčajte zatlačadlom



Отделять ножом отрезки теста нужной длины

Com uma faca, corte a massa consoante o tamanho pretendido

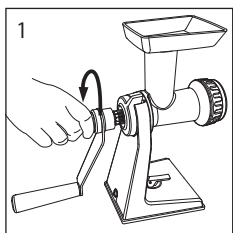
Skær dejen af med en kniv i den ønskede længde

Przyćnij mięso na żądaną długość za pomocą noża

Odríznite cesto pomoci nože na požadovanou dĺžku

Cesto pomocou noža nakrájajte na požadovaný dĺžku

## Разборка и чистка / Desmontagem / Afmontering / Demontaž / Demontáž / Rozmontovanie



Открыть болт ручки против часовой стрелки

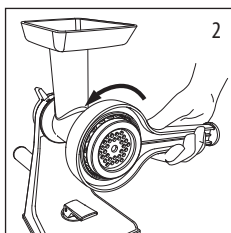
Solte o parafuso de fixação da manivela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio

Håndsvingets skruel løsnes mod uret

Odkręć śrubę blokującą korbę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara

Uvoľnite šroubu pro zajištění kliky proti směru hodinových ručiček

Otáčením v protismere chodu hodinových ručiček uvoľnite zaisťovaciu skrutku kľuky



Открыть накидную гайку против часовой стрелки

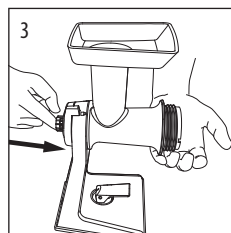
Solte a porca roscada com a chave, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio

Omløbermøtrikken løsnes med en nøgle mod uret

Odkręć pierścien w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara za pomocą klucza

Uvoľnite maticu šroubu pomoci kľúče proti směru hodinových ručiček

Otáčením v protismere chodu hodinových ručiček pomocou kľúča uvoľnite maticu



Вынуть винт

Retire a rosca

Snekken trykkes ud

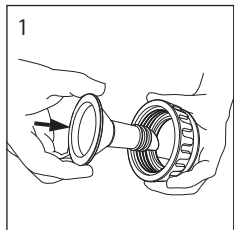
Wysunąć ślimak

Vytlačte šnek

Závitovku vytlačte von

# Navodila za uporabo / Upute za upotrebu / Kezelési útmutató / Instrucțiuni de utilizare / Инструкция за употреба

Sestavljanje nastavka za klobase / Sastavljanje nastavka za punjenje kobasica / A kolbásztöltő előtét felszerelése / Asamblarea accesoriului pentru umplut cârnați / Сглобяване на приставката за пълнене на колбаси



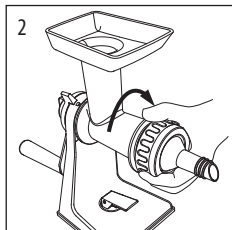
Vstavite nastavek za klobase v matico.

Umetnite nastavak za punjenje kobasica u maticu

Helyezze a kolbásztöltő előtétet az anyába

Introduceți accesoriul pentru umplut cârnați în piuliță

Поставете приставката за пълнене на колбаси в гайката



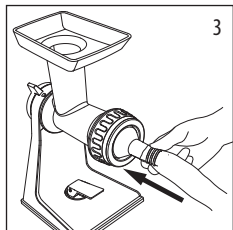
Privijte vijačno matico (ručno)

Zategnite maticu vijka (ručno)

Szorítsa meg (kézzel) a csavaranyát

Strângeteți piulița filetată (cu mâna)

Затегнете гайката (на ръка)



Odložite gibanje črevesja. NASVET: Tudi za polnjenje kanelonov

Otvorite crijevo. SAVJET: Prikladno i za punjenje kanelona

Húzza fel rá a belet. TIPP: cannelloni töltéséhez is használható

Trageți pe el membrana. SFAT: se poate utiliza și pentru a umple cannelloni

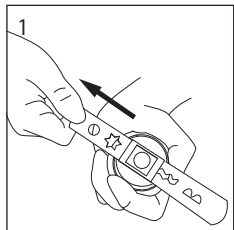
Вкарайте нагоре червото. СЪВЕТ: Подходящо е също за пълнене на кanelони

Pomembno! Pred namestitvijo matice vstavite perforirani disk v ohišje! Važno! Umetnite perforirani disk

u kučisti prije postavljanja matice! Fontos! A lyuktarcsát tegye be a házba az anya felhelyezése előtt!

Important! Introduceți sita în carcasă înainte de a monta piulița! Важно! Поставете перфорирания диск в корпуса, преди да поставите гайката!

Sestavljanje nastavka za pecivo / Sastavljanje nastavka za prhke kolačiće / A sütemény előtét felszerelése / Asamblarea accesoriului pentru biscuiți / Сглобяване на приставката за сладки



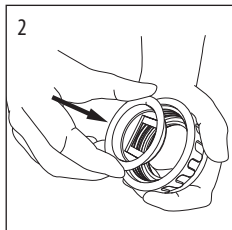
Odstranite profilno letev

Uklonite profilnu šinu

Távolítsa el a profilsínt

Îndepărtați șina profilată

Отстранете профилната шина



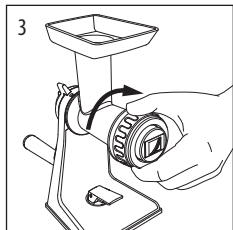
Nastavek za pecivo vstavite v matico

Umetnite nastavak za tijesto u maticu

Helyezze az anyába a sütemény előtétet

Introduceți accesoriul pentru biscuiți în piuliță

Поставете приставката за сладки в гайката



Privijte vijačno matico (ručno)

Zategnite maticu vijka (ručno)

Szorítsa meg (kézzel) a csavaranyát

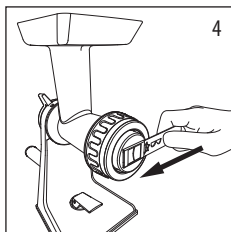
Strângeteți piulița filetată (cu mâna)

Затегнете гайката (на ръка)

Pri čiščenju nastavka za testo upoštevajte, da ima lahko ostre robove. Prilikom čišćenja nastavka za tijesto imajte na umu da neki dijelovi imaju ostre rubove. A sütemény előtét tisztításakor legyen óvatos, mert egyes szélei nagyon élesek. Aveți grijă când curățați accesoriul pentru biscuiți, deoarece acesta are margini ascuțite.

При почистване на приставката за сладки внимавайте, тъй като част от ръбовете ѝ са остри.





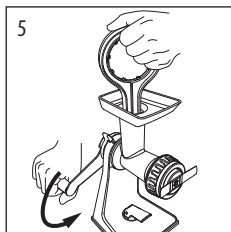
Vstavljanje profilne tirnice

Umetnite profilirani rezač

Csúszassa be a profilált

Glisați șina profilată

Вкарайте профилната шина



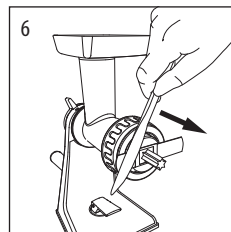
Lijak napolnite s testom, zavrtite gonilnik u smeri urinega kazalca in potiskajte s tolkačem

Napunite lijevak tijestom, okrećite ručku u smjeru kretanja kazaljke na satu i potiskujte pritiskivačem

Töltsé meg a tölséért tésztaival, és forgassa a tekerőkart az óramutató járásával megegyező irányba, miközben a nyomórúddal lenyomja a tésztát

Umpleți pâlnia cu aluat, rotiți manivela în direcția acelor de ceasornic, și între timp apăsați aluatul cu dispozitivul de împingere

Напълнете фунията с тесто, въртете ръчката по часовниковата стрелка, притискайте с буталото



Z nožem razrežite testo na željeno dolžino.

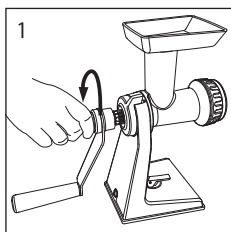
Tijesto narežite nožem na željenu duljinu

A tésztát késsel vágja a kívánt hosszúságúra

Țăiați aluatul la lungimea dorită cu un cuțit

Нарежете с нож тестото с желаната дължина

## Demontaža / Rastavljanje i sastavljanje / Szétszerelés / Demontare / Разглобяване



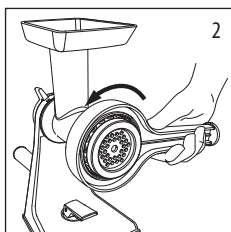
Sprostitute pritrdilni vijak ročice v smeri urinega kazalca

Otpustite vijak za blokiranje radilice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu

Lazítsa ki a tekerőkart rögzítő csavart az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva

Slăbiți șurubul de blocare a manivelei în sensul invers acelor de ceasornic

Развийте фиксиращия винт на ръчката по посока обратно на часовниковата стрелка



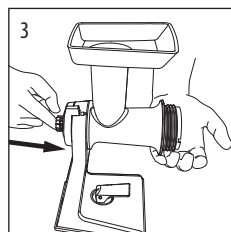
S ključem za vijake sprostite matico proti smeri urinega kazalca

Otpustite maticu vijka ključem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu

Lazítsa ki a csavaranyát kulccsal az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva

Slăbiți piulița filetată în sensul invers acelor de ceasornic cu o cheie

Разхлабете гайката с ключ по посока обратно на часовниковата стрелка



Potisnite ven vijak

Izgurajte puza

Nyomja ki a csigát

Scoateți melcul

Извадете шнека

## Rezepte für Trommelreibe / Recipes for rotary grater



## Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Möhren und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Blattspinat putzen und fein hacken. Die Trommelreibe TRANSFORMA® mit der mittleren Trommelreibe aufbauen, Kartoffeln und Möhren raspeln und gut ausdrücken. Die Masse mit dem Spinat, Eiern, Maisstärke, -grieß und Sonnenblumenkernen vermengen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne jeweils etwas Öl erhitzen, esslöffelweise Teig hineingeben und etwas flach drücken. Die Puffer je Seite in 3 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Zucchini in Stücke schneiden, in der Trommelreibe TRANSFORMA® raspeln, in ein Sieb geben und gut ausdrücken. Quark mit Salz und Pfeffer würzen, die Knoblauchzehe dazupressen und die Zucchini unterheben. Die Puffer mit dem Zucchini-Quark-Dipp servieren.

**Tipp:** Fertige Puffer können sie bei 80 °C im Backofen warmhalten, bis sie alle fertig gebraten haben

## Zutaten für 4 Portionen:

400 g Möhren  
400 g Kartoffeln  
200 g Blattspinat  
2 Eier  
1 EL Maisstärke  
2 EL Maisgrieß  
50 g Sonnenblumenkerne  
frisch gemahlener Muskat  
Öl zum Braten  
1 Zucchini ca. 200 g  
1 Knoblauchzehe  
250 g Quark  
Salz, Pfeffer

# Carrot-and-spinach fritters with courgette-and-quark dip

## Preparation:

Preparation time: approx. 40 minutes

Peel the carrots and potatoes and cut them to pieces. Rinse and finely chop the spinach leaves. Mount the TRANSFORMA® rotary grater with the medium drum, grate the potatoes and carrots and press them well to remove the liquid. Mix the chippings with the spinach, eggs, cornflour, polenta flour and sunflower seeds. Season to taste with salt, pepper and nutmeg. Heat small portions of oil in a pan, add spoonfuls of dough and flatten them slightly. Fry the fritters over moderate heat for about 3 minutes either side until golden brown.

Cut the courgette into pieces and grate it in the TRANSFORMA® rotary grater, put the gratings in a sieve and press them out well. Season the quark with salt and pepper, add the crushed garlic and fold in the grated courgettes. Serve the fritters with the courgette-and-quark dip.

**Tip:** If you wish to keep the finished fritters warm while you fry the rest, place them in the oven at 80°C / 175°F.

## To serve 4:

400 g / 14 oz. carrots  
400 g / 14 oz. potatoes  
200 g / 7 oz. leaf spinach  
2 eggs  
1 tbsp. cornflour  
2 tbsp. polenta flour  
50 g / 1 ¾ oz. sunflower seeds  
salt, pepper, freshly grated nutmeg  
oil for frying  
1 courgette of approx. 200 g / 7 oz.  
1 clove of garlic  
250 g / 9 oz. quark  
salt, pepper



## Preparação:

Tempo de preparação: aprox. 40 minutos

Descasque e corte as cenouras e as batatas em pedaços. Limpe e pique finamente as folhas de espinafres. Coloque o ralador de tambor TRANSFORMA® com o ralador de tambor médio, rale as batatas e as cenouras e esprema bem. Misture a massa com os espinafres, os ovos, a farinha de milho, a sémola e as sementes de girassol. Tempere a gosto com sal, pimenta e noz-moscada. Aqueça um pouco de óleo numa frigideira, adicione uma colher de sopa de massa e achate ligeiramente. Frite as pancakes durante 3 minutos de cada lado, em lume médio, até ficarem douradas.

Corte a curgete em pedaços, rale no ralador de tambor TRANSFORMA®, coloque numa peneira e esprema bem. Tempere o queijo quark com sal e pimenta, esprema o dente de alho e envolva as curgetes. Sirva as pancakes com o molho de curgete e queijo quark.

**Dica:** Pode manter as pancakes prontas quentes no forno a 80 °C até estarem todas cozinhadas

## Ingredientes para 4 porções:

400 g de cenouras  
400 g de batatas  
200 g de folhas de espinafres  
2 ovos  
1 colher de sopa de farinha de milho  
2 colheres de sopa de farinha de milho  
50 g de sementes de girassol  
noz-moscada moída na hora  
Óleo para fritar  
1 curgete com cerca de 200 g  
1 dente de alho  
250 g de queijo quark  
Sal, pimenta

# Gulerod-spinat-kage med zucchini-kvark-dip

## Tilberedning:

Forberedelsestid ca. 40 minutter

Skræl gulerødder og kartofler, og skær dem i stykker. Rens og finhak spinatbladene. Saml tromlerivejernet TRANSFORMA® med det midterste tromlerivejern, riv kartofler og gulerødder, og klem væden ud. Tilsæt spinat, æg, majsstivelse, semulje og solsikkefrø til blandingen. Smag til med salt, peber og muskatnød. Varm lidt olie i en gryde, tilsæt dej spiseskefuld for spiseskefuld, og tryk lidt fladt. Steg kagerne på hver side i 3 minutter over medium varme, indtil de er gyldenbrune.

Skær zucchini i stykker, riv i tromlerivejernet TRANSFORMA®, læg i en sigte, og klem væden ud. Smag kvarken til med salt og peber, pres hvidløgsfeddene i, og tilsæt zucchini. Servér kagerne med zucchini-kvark-dippen.

**Tip:** De færdige kager kan holde sig varme i ovnen ved 80 °C, indtil alle kagerne er stegt færdige.

## Ingredienser til 4 portioner:

400 g gulerødder  
400 g kartofler  
200 g spinatblade  
2 æg  
1 spsk. majsstivelse  
2 spsk. majs semulje  
50 g solsikkefrø  
Friskmalet muskatnød  
Olie til stegning  
1 zucchini ca. 200 g  
1 fed hvidløg  
250 g kvark  
Salt, peber

## Przygotowanie:

Czas przygotowania ok. 40 minut

Obrać marchewki i ziemniaki i pokroić je na kawałki. Oczyszczyć liście szpinaku i drobno je posiekać. Do tarki bębnowej TRANSFORMA® założyć średnią tarkę, zetrzeć ziemniaki i marchewkę i dobrze je wycisnąć. Wymieszać masę ze szpinakiem, jajkami, mąką kukurydzianą, kaszą manną i pestkami słonecznika. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Na patelni rozgrzać odrobinę oleju, dodać łyżkę ciasta i lekko spłaszczyć. Smażyć placki przez 3 minuty z każdej strony na średnim ogniu na złoty kolor.

Cukinię pokroić na kawałki, zetrzeć na tarce bębnowej TRANSFORMA®, umieścić na sicie i dobrze odcisnąć. Doprawić twaróg solą i pieprzem, wcisnąć ząbek czosnku i dodać cukinię. Podawać placki z dipem z cukinią i twarogiem.

**Porada:** Gotowe placki można umieścić w piekarniku w temperaturze 80°C i przetrzymać w nim do momentu podania

## Składniki na 4 porcje:

400 g marchwi  
400 g ziemniaków  
200 g liści szpinaku  
2 jajka  
1 łyżka mąki kukurydzianej  
2 łyżki kaszy kukurydzianej  
50 g nasion słonecznika  
Świeżo zmielona gałka muszkatołowa  
Olej do smażenia  
1 cukinia ok. 200 g  
1 ząbek czosnku  
250 g twarogu  
Sól, pieprz

# Mrkvovo-špenátové palačinky s cuketovo-tvarohovým dipem

## Příprava:

Doba přípravy cca 40 minut

Oloupejte mrkev a brambory a nakrájejte na kousky. Očistěte listový špenát a nasekejte na drobné kousky. Smontujte bubnové struhadlo TRANSFORMA® se středním struhacím bubnem, nastrouhejte brambory a mrkev a dobře vymačkejte. Přimíchejte do směsi špenát, vejce, kukuřičný škrob a kukuřičnou krupici a slunečnicová semínka. Vše dochutěte solí, pepřem a muškátovým oříškem. V pánvi rozehřejte trochu oleje, vkládejte po lžících těsto a mírně ho stlačte do plochého tvaru. Opečte palačinku z každé strany 3 minuty na středním plameni dozlatova.

Nakrájejte cuketu na kousky, nastrouhejte v bubnovém struhadle TRANSFORMA®, vložte do sítka a dobře vymačkejte. Ochutěte tvaroh solí a pepřem, prolisujte do něj stroužek česneku a smíchejte s cuketou. Palačinky servírujte s cuketovo-tvarohovým dipem.

**Tip:** Hotové palačinky můžete uchovávat teplé v troubě zahřáté na 80 °C, dokud nebudou všechny usmaženy

## Přísady pro 4 porce:

400 g mrkve  
400 g brambor  
200 g listový špenát  
2 vejce  
1 polévková lžice kukuřičného škrobu  
2 polévkové lžice kukuřičné krupice  
50 g slunečnicových semínek  
Čerstvě namletý muškát  
Olej na pečení  
1 cuketa cca 200 g  
1 stroužek česneku  
250 g tvarohu  
Sůl, pepř

### Príprava:

Čas prípravy cca 40 minút

Očistite mrkvu a zemiaky a nakrájajte ich na kúsky. Očistite listový špenát a nasekajte ho najemno. Zmontujte bubnové strúhadlo TRANSFORMA® so stredným bubnom, nastrúhajte zemiaky a mrkvu a dobre ich vyžmýkajte. Hmotu zmiešajte so špenátom, vajcami, kukuričným škrobom, kukuričnou krupicou a slnečnicovými semenkami. Ochutte soľou, čiernym korením a muškátovým orechom. Na panvici zohrejte malé množstvo oleja, pridávajte po polievkových lyžiciach cesto a mierne utľapkajte. Placky z každej strany opražte 3 minúty do zlatohneda na miernom ohni.

Cuketu nakrájajte na kúsky, postrúhajte ju na bubnovom strúhadle TRANSFORMA®, preložte ju do cedidla a dobre ju vyžmýkajte. Tvaroh ochutte soľou a čiernym korením, pridajte prelisovaný strúčik cesnaku a vmiešajte cuketu. Placky podávajte s cuketovo-tvarohovým dipom.

**Tip:** Hotové placky môžete udržiavať teplé v rúre vyhriatej na 80 °C, kým upražíte všetky ostatné

### Prísady na 4 porcie:

400 g mrkvy  
400 g zemiakov  
200 g listového špenátu  
2 vajíca  
1 PL kukuričného škrobu  
2 PL kukuričnej krupice  
50 g slnečnicových semienok  
čerstvo pomletý muškátový orech  
olej na pečenie  
1 cca 200 g cuketa  
1 strúčik cesnaku  
250 g tvarohu  
soľ, čierne korenie

## Korenčkove in špinačne palačinke z bučkami in kremno sirovo omako

### Príprava:

Čas prípravy približne 40 minút

Korenje in krompir olupite in narežite. Špinačne liste očistite in drobno sesekljajte. Nastavite bobenski strgalnik TRANSFORMA® s srednjim bobenskim strgalnikom naribajte krompir in korenje ter vse dobro stisnite. Mešanico zmešajte s špinačo, jajci, koruzno moko, zdrobom in sončničnimi semení. Po okusu začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom. V ponvi segrejte malo olja, dodajte žlico testa in ga rahlo sploščite. Palačinke na srednji temperaturi na vsaki strani pecite 3 minute, da se zlato rjavo obarvajo.

Bučke narežite na koščke, naribajte na bobenski strgalnik TRANSFORMA®, dajte v cedilo in dobro stisnite. Skuto začinite s soljo in poprom, vtisnite strok česna in dodajte bučke. Palačinke postrezite z bučkami in skutino omako.

**Nasvet:** Pripravljené palačinke lahko segrejete v pečici pri 80 °C, dokler se vse ne skuhaajo.

### Sestavine za 4 porcie:

400 g korenja  
400 g krompirja  
200 g špinačnih listov  
2 jajci  
1 žlica koruzne moke  
2 žlici koruzne moke  
50 g sončičnih semen  
sveže mleti muškatni orešek  
Olje za cvrtje  
1 bučka približno 200 g  
1 strok česna  
250 g skute  
Sol, poper

## Priprema:

Vrijeme pripreme cca. 40 minuta

Ogulite mrkvu i krumpir i narežite na komadiće. Očistite listove špinata i sitno ih nasjeckajte. Postavite TRANSFORMA® bubanj ribež sa srednjim bubnjem ribež, naribajte krumpir i mrkvu i dobro ih iscijedite. Pomiješajte smjesu sa špinatom, jajima, kukuruznim škrobom, grizom i sjemenkama suncokreta. Sve začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem. U tavi zagrijte malo ulja, dodajte žlicu tijesta i malo ga spljoštite. Pržite uštipke 3 minute sa svake strane na srednjoj vatri dok ne postanu zlatno smeđi.

Tikvice narežite na komadiće, naribajte ih na TRANSFORMA® bubnjastom ribežu, stavite u cjedilo i dobro ocijedite. Začinite kvark solju i paprom, dodajte češanj češnjaka i umiješajte tikvice. Poslužite uštipke s umakom od tikvica i kvarka.

**Savjet:** Gotove palačinke mogu se držati toplima u pećnici na 80 °C dok se sve ne ispeku.

## Sastojci za 4 porcije:

400 g mrkve  
400 g krumpira  
200 g lisnatog špinata  
2 jaja  
1 žlica kukuruznog škroba  
2 žlice kukuruzne krupice  
50 g sjemenki suncokreta  
svježe mljeveni muškatni oraščić  
Ulje za prženje  
1 tikvica cca. 200 g  
1 češanj češnjaka  
250 g kvarka  
sol, papar

# Sárgarépás, spenótos tócsni cukkinis, túrós mártogató szósszal

## Elkészítés:

Elkészítési idő kb. 40 perc

Hámozza meg, és vágja darabokra a sárgarépát és a burgonyát. Mossa meg, és vágja apróra a spenótleveleket. Szerelje össze a TRANSFORMA® dobreszelőt a középső reszelődobbal, reszelje le a burgonyát és a sárgarépát, és nyomkodja ki őket alaposan. Keverje össze a lereszelt zöldségeket a spenóttal, a tojással, a kukoricakeményítővel, a kukoricadarával és a napraforgómaggal. Fűszerezze ízlés szerint sóval, borssal és szerecsendióval. Melegítsen fel egy kevés olajat egy serpenyőben, tegyen bele egy kanálnyi keveréket, és nyomogassa laposra. Süsse a tócsnik mindkét oldalát 3 percig közepes lángon, amíg aranybarnára nem sülnek.

Vágja a cukkinit darabokra, reszelje le a TRANSFORMA® dobreszelővel, tegye a reszeléket egy szűrőbe, és nyomkodja ki. Fűszerezze a túrót sóval és borssal, törje bele a fokhagymát, és keverje bele a cukkinit. Tálalja a tócsnikat cukkinis, túrós mártogató szósszal.

**Javaslat:** Ha az elkészült tócsnikat melegen szeretné tartani, amíg a többi tócsnit is megsüti, helyezze őket sütőbe 80°C-ra.

## Hozzávalók 4 személyre:

400 g sárgarépa  
400 g burgonya  
200 g spenót  
2 tojás  
1 evőkanál kukoricakeményítő  
2 evőkanál kukoricadara  
50 g napraforgómag  
Frissen őrölt szerecsendió  
Olaj a sütéshez  
1 cukkini, kb. 200 g  
1 gerezd fokhagyma  
250 g túró  
Só, bors



### Mod de preparare:

Тimp de preparare aprox. 40 de minute

Curățați și tăiați în bucăți morcovii și cartofii. Spălați și tăiați mărunț frunzele de spanac. Pregătiți răzătoarea cu tambur TRANSFORMA® cu tamburul mediu, răzuțiți cartofii și morcovii și stoarceți-le bine. Amestecați legumele rase cu spanacul, ouăle, amidonul de porumb, mălaiul, și semințele de floarea-soarelui. Condimentați după gust cu sare, piper și nucșoară. Încingeți puțin ulei într-o tigaie, adăugați o lingură de amestec și aplatizați-l ușor. Prăjiți plăcintele timp de 3 minute pe fiecare parte, la foc mediu, până devin aurii.

Tăiați dovlecelul în bucăți, răzuțiți-l cu răzătoarea cu tambur TRANSFORMA®, puneți-l într-o sită și stoarceți-l bine. Condimentați brânza cu sare și piper, presați cățelul de usturoi și încorporați dovleceii. Serviți plăcintele cu sosul de dovlecel și brânză.

**Sfat:** Plăcintele gata prăjite se pot ține la cald în cuptor la 80 °C până când preparați restul plăcintelor

### Ingrediente pentru 4 porții:

400 g de morcovi  
400 g de cartofi  
200 g de frunze de spanac  
2 ouă  
1 lingură de amidon de porumb  
2 linguri de mălai  
50 g de semințe de floarea-soarelui  
Nucșoară proaspăt măcinată  
Ulei pentru prăjit  
1 dovlecel de aprox. 200 g  
1 cățel de usturoi  
250 g de brânză  
Sare, piper

## Палачинки от моркови и спанак с дип от тиквички и извара

### Приготвяне:

Време за приготвяне приблизително 40 минути

Обелете и нарежете на парчета морковите и картофите. Почистете и нарежете на ситно листата на спанака. Поставете в барабанното ренде TRANSFORMA® средното барабанно ренде, настържете картофите и морковите и ги изстискайте добре. Разбъркайте сместа със спанака, яйцата, царевичното брашно, гриса и слънчогледовите семки. Подправете на вкус със сол, черен пипер и индийско орехче. Загрейте малко олио в тиган, добавете една супена лъжица от сместа и леко сплескайте. Пържете палачинките по 3 минути от всяка страна на средна температура до златисто кафяво.

Нарежете тиквичката на парчета, настържете я на барабанното ренде TRANSFORMA®, поставете я в сито и я изстискайте добре. Овкусете изварата със сол и черен пипер, пресовайте скилидката чесън и добавете тиквичките. Поднесете палачинките с дипа от тиквички и извара.

**Съвет:** Можете да държите готовите палачинки на топло във фурната при 80 °C, докато всички се изпекат

### Съставки за 4 порции:

400 г моркови  
400 г картофи  
200 г листа спанак  
2 яйца  
1 с.л. царевично нишесте  
2 с.л. царевичен грис  
50 г слънчогледови семена  
прясно смляно индийско орехче  
Олио за пържене  
1 тиквичка около 200 г  
1 скилидка чесън  
250 г извара  
Сол, черен пипер



## Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Die Trommelreibe TRANSFORMA® mit der groben Trommelreibe aufbauen. Kohlrabi, Karotten und Brokkolistiele schälen und in Stücke schneiden. Alles samt Brokkolirösschen grob raspeln. Das Gemüse in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, gut abtropfen lassen. Den TRANSFORMA® auf die feine Trommelreibe umbauen. Parmesan und Walnüsse fein reiben und mit dem Gemüse vermengen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Ein Strudelteigblatt auf ein Tuch legen und mit flüssiger Butter bepinseln. Ein Viertel der Füllung darauf verteilen, die Seiten einschlagen und die Strudel mithilfe des Tuchs einrollen. Mit den restlichen Strudelblättern genauso verfahren. Auf ein Backblech legen, mit Butter einstreichen und in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Rosmarin abnadeln und fein hacken, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen Champignons darin anbraten, Rosmarin, Zwiebeln und Knoblauch zugeben, etwas mitbraten. Mit Brühe ablöschen. Frischkäse zugeben, etwas einkochen lassen. Inzwischen das Mehl mit der Butter verkneten. Die Sauce mit dem Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und diese mit der Mehlbutter andicken. Kurz aufkochen lassen und zum Gemüsestrudel servieren.

**Tipp:** Strudelteig selber machen.

150 g Mehl, 1 Ei, 1 Esslöffel Öl und 1 Esslöffel Wasser zu einem glatten Teig verkneten, ca. 30 Minuten kaltstellen. Teig dünn ausrollen, ausziehen, Füllung darauf verteilen. Seiten einschlagen, zu einem Strudel aufrollen und mit Butter bestreichen. Der Strudel ist auch sehr lecker als Beilage zu Schnitzel oder Kotelett.

## Zutaten für 4 Portionen:

300 g Kohlrabi  
300 g Karotten  
300 g Brokkoli  
100 g Parmesan  
50 g Walnüsse  
4 Strudelteigblätter aus der Kühltheke  
Flüssige Butter zum Bestreichen  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 Zweige Rosmarin  
500 g feste Champignons  
300 ml Brühe  
200 g Frischkäse  
1 EL Aceto Balsamico  
Salz und Pfeffer  
1 TL Butter  
1 TL Mehl

# Vegetable strudel with button mushroom sauce

## Preparation:

Preparation time: approx. 40 minutes

Mount the TRANSFORMA® rotary grater with the coarse drum. Cut the peeled kohlrabi, carrots and broccoli stems to pieces and grate them coarsely together with the broccoli florets. Blanch the vegetables for approx. 2 minutes in a generous amount of salted water and strain well. Retool the TRANSFORMA® with the fine grater drum, grate the Parmesan and the walnuts and mix both with the vegetables. Preheat the oven to 200°C / 390°F.

Place a sheet of strudel dough on a cloth and brush molten butter over it. Spread one quarter of the filling on it, fold the sides in and roll the strudel up with the help of the cloth. Proceed in the same way with the other sheets. Place the strudels on a baking tray, brush butter on them and bake for approx. 20 minutes until golden brown. Strip the rosemary leaves from the stems and chop them finely, peel and finely dice the onion and garlic.

Heat oil in a pan, add the button mushrooms and give them a short fry, then add rosemary, onion and garlic and keep frying for a short time. Add stock and then the cream cheese and allow the liquid to reduce. In the meantime knead the flour and butter together. Season the sauce to taste with balsamic vinegar, salt and pepper, and thicken it with the flour and butter. Bring it to the boil and serve it with the vegetable strudel.

**Tip:** How to make your own strudel dough.

Make a smooth dough using 150 g / 5 1/4 oz. flour, 1 egg, 1 tbsp. oil and 1 tbsp. water and leave it in a cold place for approx. 30 minutes. Roll the dough out thin, stretch it and spread it with the filling. Fold in the sides, roll it up to form a strudel, and brush butter on it. The strudel is also a very delicious side dish for a schnitzel or cutlet.

## To serve 4:

300 g / 10 1/2 oz. kohlrabi  
300 g / 10 1/2 oz. carrots  
300 g / 10 1/2 oz. broccoli  
100 g / 3 1/2 oz. Parmesan  
50 g / 1 3/4 oz. walnuts  
4 sheets of deep-frozen strudel dough  
molten butter to brush on  
2 onions  
1 clove of garlic  
2 sprigs of rosemary  
500 g / 1.1 lb. firm button mushrooms  
300 ml / 10 1/2 fl. oz. stock  
200 g / 7 oz. cream cheese  
1 tbsp. balsamic vinegar  
salt and pepper  
1 tsp. butter  
1 tsp. flour



## Preparação:

Tempo de preparação: aprox. 40 minutos

Monte o ralador de tambor TRANSFORMA® com o ralador de tambor grosso. Descasque a couve-rábano, as cenouras e os talos dos brócolos e corte em pedaços. Rale tudo grosseiramente juntamente com os floretes de brócolos. Escalde os legumes em água abundante e salgada durante cerca de 2 minutos; escorra bem. Converta o TRANSFORMA® em ralador de tambor fino. Rale finamente o parmesão e as nozes e misture com os legumes. Pré-aqueça o forno a 200 °C.

Coloque uma folha de massa de strudel sobre um pano e pincele com manteiga derretida. Espalhe um quarto do recheio por cima, dobre os lados e enrole o strudel com o pano. Proceda da mesma forma com as restantes folhas de strudel. Coloque num tabuleiro, pincele com manteiga e leve ao forno durante cerca de 20 minutos até ficar dourado. Pique o alecrim, descasque e corte a cebola e o alho em cubos finos.

Aqueça o azeite num tacho e frite os cogumelos, junte o alecrim, a cebola e o alho e deixe fritar um pouco. Deglaceie com caldo. Adicione o requeijão e reduza um pouco. Entretanto, amasse a farinha com a manteiga. Tempere o molho com o vinagre balsâmico, sal e pimenta e engrosse com a manteiga manipulada ("Beurre manié"). Deixe ferver um pouco e sirva com o strudel de legumes.

**Dica:** Faça a sua própria massa de strudel.

Amasse 150 g de farinha, 1 ovo, 1 colher de sopa de óleo e 1 colher de sopa de água até obter uma massa homogénea, deixe arrefecer durante cerca de 30 minutos. Estenda a massa com um rolo fino, estique-a e espalhe o recheio por cima. Dobre os lados, enrole em forma de strudel e pincele com manteiga. O strudel também é delicioso como acompanhamento de Schnitzel (bife panado) ou de costeletas.

## Ingredientes para 4 porções:

300 g de couve-rábano  
300 g de cenouras  
300 g de brócolos  
100 g de queijo parmesão  
50 g de nozes  
4 folhas de massa de strudel do frigorífico  
Manteiga líquida para barrar  
2 cebolas  
1 dente de alho  
2 ramos de alecrim  
500 g de cogumelos rijos  
300 ml de caldo  
200 g de requeijão  
1 colher de sopa de vinagre balsâmico  
Sal e pimenta  
1 colher de chá de manteiga  
1 colher de chá de farinha

# Grøntsagsstrudel med champignonsauce

## Tilberedning:

Forberedelsestid ca. 40 minutter

Saml tromlerivejernet TRANSFORMA® med det grove tromlerivejern. Skræl kålrabi, gulerødder og broccolistokkene, og skær dem i stykker. Riv det hele samt broccolibuketterne groft. Blanchér grøntsagerne i rigeligt saltet vand i ca. 2 minutter, lad dem dryppe godt af. Saml TRANSFORMA® med det fine tromlerivejern. Riv parmesan og valnødder fint, og bland dem med grøntsagerne. Forvarm ovnen til 200 °C.

Læg en strudelplade på en klud, og pensl med flydende smør. Fordel en fjerdedel af fyldet på den, fold siderne ind, og rul strudelen op ved hjælp af kluden. Gør det samme med de resterende strudelblade. Placer på en bageplade, pensl med smør og bag i ca. 20 minutter, indtil den er gyldenbrun. Pluk bladene af rosmarinen, og finhak dem, skræl løg og hvidløg, og skær dem i fine terninger.

Varm olie i en gryde, sautéer champignonerne i den, tilsæt rosmarin, løg og hvidløg, steg lidt. Afkog med bouillon. Tilsæt friskost, og lad det koge en smule ind. Ælt i mellemtiden melet med smørret. Tilsmag sauceen med balsamicoeddike, salt og peber, og jævn med en meljævning. Bring det i kog, og server med grøntsagsstrudelen.

**Tip:** Lav din egen strudeldej.

Ælt 150 g mel, 1 æg, 1 spiseskefuld olie og 1 spiseskefuld vand til en glat dej, afkøl i ca. 30 minutter. Rul dejen tyndt ud, træk den ud, fordel fyldet på den. Fold siderne ind, rul dem op til en strudel, og pensl dem med smør. Strudelen er også meget velsmagende som tilbehør til schnitzel eller koteletter.

## Ingredienser til 4 portioner:

300 g kålrabi  
300 g gulerødder  
300 g broccoli  
100 g parmesan  
50 g valnødder  
4 strudelplader fra fryseren  
Flydende smør til pensling  
2 løg  
1 fed hvidløg  
2 kviste rosmarin  
500 g faste champignon  
300 ml bouillon  
200 g friskost  
1 spsk. balsamicoeddike  
Salt og peber  
1 tsk. smør  
1 tsk. mel

## Przygotowanie:

Czas przygotowania ok. 40 minut

Zmontować tarkę bębnową TRANSFORMA® z grubą tarką. Obrąć kalarepę, marchew i lodygi brokułów i pokroić je na kawałki. Zetrzeć wszystko na grubej tarce razem z różyczkami brokuła. Blanszować warzywa w dużej ilości osolonej wody przez ok. 2 minuty, dobrze odsączyć. Przełożyć do urządzenia TRANSFORMA® drobną tarkę bębnową. Na drobnej tarce zetrzeć parmezan i orzechy włoskie i wymieszać z warzywami. Rozgrzać piekarnik do 200°C.

Umieścić płat ciasta strudlowego na ściereczce i posmarować roztopionym masłem. Posmarować ciasto jedną czwartą nadzienia, złożyć boki i zwinąć strudel za pomocą ściereczki. W ten sam sposób postępować z pozostałymi płacami strudla. Umieścić na blasze do pieczenia, posmarować masłem i piec przez około 20 minut na złoty kolor. Drobną posiekać rozmaryn, a cebulę i czosnek obrąć i pokroić w drobną kostkę.

Rozgrzać olej na patelni i podsmażyć pieczarki, dodać rozmaryn, cebulę i czosnek i chwilę podsmażyć. Podlać bulionem. Dodać serek śmietankowy i chwilę pogotować. W międzyczasie zagnieść mąkę z masłem. Doprawić sos octem balsamicznym, solą i pieprzem i zagęścić masłem z mąką. Zagotować i podawać ze strudlem warzywnym.

**Porada:** Jak przygotować własne ciasto na strudel.

Zagnieść 150 g mąki, 1 jajko, 1 łyżkę oleju i 1 łyżkę wody na gładkie ciasto, schłodzić przez ok. 30 minut. Rozwałkować cienko ciasto, rozciągnąć je i posmarować z wierzchu nadzieniem. Złożyć boki, zwinąć w strudel i posmarować masłem. Strudel jest również pyszny jako dodatek do szyncla lub kotleta.

## Składniki na 4 porcje:

300 g kalarepy  
300 g marchwi  
300 g brokułów  
100 g parmezanu  
50 g orzechów włoskich  
4 płaty ciasta strudlowego z chłodziarki  
Roztopione masło do smarowania  
2 cebule  
1 ząbek czosnku  
2 gałązki rozmarynu  
500 g jędrnych pieczarek  
300 ml bulionu  
200 g sera śmietankowego  
1 łyżka octu balsamicznego  
Sól i pieprz  
1 łyżeczka masła  
1 łyżeczka mąki

# Zeleninový závin s žampionovou omáčkou

## Příprava:

Doba přípravy cca 40 minut

Smontujte bubnové struhadlo TRANSFORMA® s hrubým strouhacím bubnem. Olupejte kedluben, mrkev a stonky brokolice a nakrájejte na kousky. Vše včetně brokolicevých růžiček nahrubo nastrouhejte. Nechte zeleninu cca 2 minuty blanšovat v dostatečném množství osolené vody a dobře okapat. Vyměňte buben na struhadle TRANSFORMA® za jemný strouhací buben. Nastrouhejte na jemno parmazán a vlašské ořechy a přimíchejte k zelenině. Předehřejte troubu na 200 °C.

Rozložte plát těsta na závin na utěrku a potřete rozpuštěným máslem. Potřete čtvrtinou náplně, okraje zahněte dovnitř a srolujte závin pomocí utěrky. Stejně postupujte i u zbývajících plátů těsta. Položte na pečicí plech, potřete máslem a pečte cca 20 minut dozlatova. Rozmaryn zbavte stonků a nasekejte na jemno, oloupejte cibuli a česnek a nakrájejte na drobné kostky.

Na pánvi rozehřejte olej, opečte na něm žampiony, rozmaryn, přidejte cibuli a česnek a osmahněte. Zalijte vývarem. Přidejte čerstvý sýr, nechte mírně povařit. Mezitím promíchejte mouku s máslem. Ochutňte balzamikovým octem, solí a pepřem a zahustěte směsí mouky a másla. Nechte krátce povařit a servírujte se zeleninovým závinem.

**Tip:** Výroba vlastního těsta na závin.

Z 150 g mouky, 1 vejce, 1 polévkové lžíce oleje a 1 polévkové lžíce vody vypracujte hladké těsto, uložte cca na 30 minut do chladna. Vyválejte tenké těsto, roztáhněte ho a rozložte na něj náplň. Zahněte okraje dovnitř, srolujte do závinu a potřete máslem. Závin je také velmi chutnou přílohou k řízkům nebo kotletám.

## Přísady pro 4 porce:

300 g kedlubnu  
300 g mrkve  
300 g brokolice  
100 g parmezánu  
50 g vlašských ořechů  
4 hotová chlazená listová těsta  
Rozpuštěné maslo na potřeni  
2 cibule  
1 stroužek česneku  
2 větvičky rozmarynu  
500 g pevné žampiony  
300 ml vývaru  
200 g čerstvého sýra  
1 polévková lžíce balzamikového octa  
Sůl a pepř  
1 čajová lžička másla  
1 čajová lžička mouky

### Príprava:

Čas prípravy cca 40 minút

Zmontujte bubnové štrúhadlo TRANSFORMA® s hrubým bubnom. Ošúpte kaleráb, mrkvu a brokolicovú stonku a nakrájajte ich na kúsky. Všetko okrem brokolicových ružičiek nastrúhajte nahrubo. Zeleninu blanšírujte v dobre osolenej vode cca 2 minúty a nechajte dobre odkvapkať. Produkt TRANSFORMA® prestavajte na jemné bubnové štrúhadlo. Parmezán a vlašské orechy nastrúhajte najemno a zmiešajte so zeleninou. Rúru predhrejte na 200 °C.

Plát štrúdlového cesta položte na utierku a potrite tekutým maslom. Natrite naň štvrtinu plnky, zahnite boky a pomocou utierky štrúdlu zrolujte. Rovnako postupujte so zvyškom štrúdlových plátov. Položte na plech, potrite maslom a pečte do zlatohneda cca 20 minút. Odstopkujte rozmarín a nakrájajte ho najemno, očistite cibuľu a cesnak a nakrájajte ich na malé kocky.

Na panvici zohrejte olej a opražte na ňom šampiňóny, pridajte rozmarín, cibuľu a cesnak a chvíľu všetko pražte. Zalejte vývarom. Pridajte čerstvý syr, nechajte mierne zhutnúť. Zatiaľ vymiešajte múku s maslom. Omáčku ochuťte balzamickým octom, soľou a čiernym korením a zahustíte ju múkou s maslom. Nechajte chvíľu zovrieť a podávajte spolu so zeleninovou štrúdlou.

**Tip:** Urobte si vlastné cesto na štrúdlu.

Zo 150 g múky, 1 vajca, 1 polievkovej lyžice oleja a 1 polievkovej lyžice vody vymiešajte hladké cesto a dajte ho na cca 30 minút na chladné miesto. Cesto vyvalkajte natenko, roztiahnite ho a natrite naň plnku. Zahnite boky, zatočte do štrúdle a potrite maslom. Štrúdlľa je aj chutnou prílohou k reznú alebo ku kotlete.

### Prísady na 4 porcie:

300 g kalerábu  
300 g mrkvy  
300 g brokolice  
100 g parmezánu  
50 g vlašských orechov  
4 pláty štrúdlového cesta z chladničky  
tekuté maslo na potretie  
2 cibuľe  
1 strúčik cesnaku  
2 vetvičky rozmarínu  
500 g tvrdých šampiňónov  
300 ml vývaru  
200 g čerstvého syra  
1 PL balzamického octu  
soľ a čierne korenie  
1 ČL masla  
1 ČL múky

## Zelenjavni štrudelj z gobovo omako

### Príprava:

Čas prípravy približne 40 minút

Bobenski strgalnik TRANSFORMA® sestavite z grobim bobenskim strgalom. Olupite in sesekljajte kolerabo, korenje in stebľa brokolija. Vse skupaj z brokolijevimi cvetovi grobo naribajte. Zelenjavo približne 2 minúty blanširajte v osoljeni vodi in jo dobro odcedite. Pretvorite napravo TRANSFORMA® na drobno bobnasto strgalo. Parmezan in orehe drobno naribajte in jih zmešajte z zelenjavo. Pečico segrejte na 200 °C.

List testa za štrudelj položite na krpo in ga premažite s stopljenim maslom. Na vrh namažite četrťino nađeva, prepognite robove in zavijte štrudelj s pomočjo krpe. Enako ravnajte tudi s preostalimi štruklji. Položite jih na pekač, premažite z maslom in pecite približne 20 minút, da se zlato rjavo zapečejo. Rožmarin na drobno nasekljajte, čebulo in česen olupite in narežite na drobne kocke.

V ponvi segrejte olje in podužite gobe, dodajte rožmarin, čebulo in česen ter malo popražite. Razmažite z zalogo. Dodajte kremni sir in nekoliko zmanjšajte količino. Medtem moko pregnetite z maslom. Omako začinite z balzamickým kisom, soljo in poprom ter zgostite z maslom iz moke. Na kratko zavrite in postrezite z zelenjavnim štrudeljom.

**Nasvet:** Sami pripravite testo za štrudelj.

150 g moke, 1 jajce, 1 žlica olja in 1 žlica vode zgnetite v gladko testo, ki ga približne 30 minút hladite. Testo na tanko razvaljamo, raztegnemo in po njem razporedimo nađev. Zložite stranice, zvijete v štrudelj in premažete z maslom. Štrudelj je okusen tudi kot priloga k rezekom ali kotletom.

### Sestavine za 4 porcije:

300 g kolerabe  
300 g korenja  
300 g brokolija  
100 g parmezana  
50 g orehov  
4 listi pečiva za štrudelj iz hladilne omare  
Tekoče maslo za mazanje  
2 čebuli  
1 strok česna  
2 vejici rožmarina  
500 g čvrstih gob  
300 ml zalogo  
200 g kremnega sira  
1 žlica balzamického kisa  
Sol in poper  
1 žlička masla  
1 žlička moke

**Priprema:**

Vrijeme pripreme cca. 40 minuta

Sastavite bubanj ribež TRANSFORMA® s bubanj ribežom za krupno mljevenje. Ogulite kolerabicu, mrkvu i stabljike brokule te ih narežite na komadiće. Sve grubo naribajte, uključujući i cvjetiče brokule. Blansirajte povrće u puno slane vode oko 2 minute, dobro ocijedite. Pretvorite TRANSFORMA® u fini bubanj za ribanje. Parmezan i orahe sitno naribajte i pomiješajte s povrćem. Zagrijte pećnicu na 200 °C.

List tijesta za štrudlu stavite na krpu i premažite rastopljenim maslacem. Premažite četvrtinu nadjeva po vrhu, preklopite stranice i zarolajte štrudlu pomoću krpe. Isto učinite s preostalim listovima za štrudlu. Stavite na lim za pečenje, premažite maslacem i pecite oko 20 minuta dok ne porumeni. Uklonite iglice ružmarina i sitno ih nasjeckajte, ogulite luk i češnjak te ih sitno nasjeckajte.

Zagrijte ulje u tavi i popržite gljive, dodajte ružmarin, luk i češnjak te kratko pržite. Deglazirajte temeljem. Dodajte krem sir i pustite da se malo prokuha. U međuvremenu, umijesite brašno s maslacem. Umak začinite balzamičnim octom, solju i paprom te ga zgusnite maslacem od brašna. Kratko zakuhajte i poslužite s povrtnim štrudlom.

**Savjet:** Napravite vlastito tijesto za štrudlu.

Umijesite 150 g brašna, 1 jaje, 1 žlicu ulja i 1 žlicu vode u glatko tijesto, ohladite oko 30 minuta. Tijesto tanko razvaljajte, razvucite ga i premažite nadjevom. Preklopite stranice, zarolajte u štrudlu i premažite maslacem. Štrudla je također vrlo ukusna kao prilog uz šnicle ili kotlete.

**Sastojci za 4 porcije:**

300 g kelerabice  
300 g mrkve  
300 g brokule  
100 g parmezana  
50 g oraha  
4 lista tijesta za štrudlu s rashladnog pulta  
Otopljeni maslac za mazanje  
2 luka  
1 češanj češnjaka  
2 grančice ružmarina  
500 g čvrstih gljiva  
300 ml juhe  
200 g krem sira  
1 žlica balzamičnog octa  
sol i papar  
1 žličica maslaca  
1 žličica brašna

## Zöldséges rétes gombamártással

**Elkészítés:**

Elkészítési idő kb. 40 perc

Szerelje össze a TRANSFORMA® dobreszelőt a durva reszelődobbal. Hámozza meg, és vágja darabokra a karalábét, a sárgarépát és a brokkoliszárazakat. Reszelje őket durvára a brokkolirőzásokkal együtt. Blansírozza a zöldségeket bő sós vízben kb. 2 percig, majd jól csepegtesse le. Szerelje be a finom reszelődobot a TRANSFORMA® dobreszelőbe. Reszelje finomra a parmezánt és a diót, és keverje össze a reszeléket a zöldségekkel. Melegítse elő a sütőt 200°C-ra.

Helyezzen egy réteslapot egy konyharuhára, és kenje be olvasztott vajjal. Terítse rá a töltelék egynegyedét, hajtsa be az oldalait, és tekerje fel a rétest a konyharuha segítségével. Végezze el ugyanezt a műveletet a többi réteslappal is. Tegye a réteseket tepsire, kenje meg őket vajjal, és süsse őket aranybarnára kb. 20 perc alatt. Szakítsa le a rozsmaringleveleket a szákról, vágja őket apróra, hámozza meg, és vágja apró kockákra a hagymát és a fokhagymát.

Hevítse fel az olajat egy serpenyőben, pirítsa meg egy kicsit a gombát, adjon hozzá rozsmaringot, hagymát és fokhagymát, és süsse még egy kevés ideig. Öntse hozzá az alaplevet. Adjon hozzá krémtúrót, és hagyja, hogy a folyadék lefőjön róla. Eközben gyúrja össze a lisztet a vajjal. Fűszerezze a mártást ízlés szerint balsameccel, sóval és borssal, majd sűrítse be a lisztes vajjal. Forralja fel, és tálalja a zöldséges rétesrel.

**Javaslat:** Készítsen saját rétestésztát.

Dolgozzon össze 150 g lisztet, 1 tojást, 1 evőkanál olajat és 1 evőkanál vizet sima tésztává, és tegye hűvösre kb. 30 percre. Nyújtsa vékonyra a tésztát, húzza szét, és tegye bele a tölteléket. Hajtsa be az oldalait, tekerje fel, és kenje meg vajjal. A rétes köretként is nagyon izletes rántott hús vagy karaj mellé.

**Hozzávalók 4 személyre:**

300 g karalábé  
300 g sárgarépa  
300 g brokkoli  
100 g parmezán  
50 g dió  
4 mélyfagyaszott réteslap  
Olvasztott vaj a kenéshez  
2 vöröshagyma  
1 gerezd fokhagyma  
2 szál rozsmaring  
500 g kemény csiperkegomba  
300 ml alaplé  
200 g krémtúró  
1 evőkanál balsamecet  
Só és bors  
1 teáskanál vaj  
1 teáskanál liszt



## Mod de preparare:

Тimp de preparare aprox. 40 de minute

Прегătiți răzătoarea cu tambur TRANSFORMA® cu tamburul grosier. Curățați și tăiați în bucăți gulia, morcovii și tulpinile de broccoli. Radeți grosier totul împreună cu buchețelele de broccoli. Blansați legumele în multă apă sărată timp de aproximativ 2 minute, apoi scurgeți-le bine. Montați tamburul fin în răzătoarea TRANSFORMA®. Radeți fin parmezanul și nucile și amestecați-le cu legumele. Preîncălziti cuptorul la 200 °C.

Așezați o foaie de aluat de șтрudel pe un prosop de bucătărie și ungeți-l cu unt topit. Distribuiți un sfert din umplutură deasupra, pliați părțile laterale și rulați șтрudelul cu ajutorul prosopului de bucătărie. Procedați în același mod cu restul foilor de șтрudel. Așezați șтруделеle pe o tavă de copt, ungeți-le cu unt și coaceți aproximativ 20 de minute până devin aurii. Îndepărtați frunzele de rozmarin de pe tulpini și tocați-le mărunț, curățați și tăiați mărunț ceapa și usturoiul.

Încingeți uleiul într-o tigaie și sotați ciupercile, adăugați rozmarinul, ceapa și usturoiul și prăjiți-le împreună încă puțin. Adăugați supa. Adăugați crema de brânză și lăsați să scadă zeama. Între timp, frământați făina cu untul. Condimentați sosul cu oțet balsamic, sare și piper, apoi îngroșați-l cu făina și unt. Aduceți la fierbere pentru scurt timp, și serviți cu șтрudelul de legume.

**Sfat:** Preparați-vă propriul aluat de șтрudel.

Frământați 150 g de făină, 1 ou, 1 lingură de ulei și 1 lingură de apă până obțineți un aluat omogen, și puneți-l la rece cca. 30 de minute. Întindeți aluatul într-o foaie subțire, trageți de marginile aluatului în toate direcțiile și distribuiți umplutura deasupra. Pliați părțile laterale, rulați aluatul în formă de șтрudel și ungeți-l cu unt. Штрudelul este, de asemenea, delicios ca garnitură cu șниțel sau cotlet.

## Ingrediente pentru 4 porții:

300 g de gulie  
300 g de morcovi  
300 g de broccoli  
100 g de parmezan  
50 g de nuci  
4 foi de șтрudel congelate  
Unt topit pentru ungere  
2 cepe  
1 cățel de usturoi  
2 crenguțe de rozmarin  
500 g de ciuperci champignon tari  
300 ml de supă  
200 g de cremă de brânză  
1 lingură de oțet balsamic  
Sare și piper  
1 linguriță de unt  
1 linguriță de făină

# Зеленчуков штрudel с гъбен сос

## Приготвяне:

Време за приготвяне приблизително 40 минути

Сглобете барабанното ренде TRANSFORMA® с грубото барабанно ренде. Обелете и нарежете на парчета алабаша, морковите и стъблата на броколите. Настържете всичко на едро ренде заедно със розичките броколи. Бланширайте зеленчуците в обилно количество подсолена вода за около 2 минути и ги отцедете добре. Преустройте TRANSFORMA® на финото барабанно ренде. Настържете на ситно пармезана и орехите и ги смесете със зеленчуците. Загрейте фурната до 200 °C.

Поставете един лист тесто за штрudel върху кърпа и го намажете с разтопено масло. Разпределете една четвърт от плнката отгоре, сгънете страните и завийте штрудела с помощта на кърпата. По същия начин процедирайте и с останалите листове штрudel. Поставете ги върху тава за печене, намажете ги с масло и ги печете за около 20 минути до златисто кафяво. Накълцайте розмарина на ситно, обелете и нарежете лука и чесъна на ситно.

Загрейте олиото в тиган и запържете гъбите, добавете розмарина, лука и чесъна и запържете малко. Деглазирайте с бульон. Добавете крема сиренето и оставете малко да покъкри. През това време омесете брашното с маслото. Овкусете соса с балсамовия оцет, сол и черен пипер и го сгъстете с маслото от брашно. Оставете да заври за кратко и сервирайте със зеленчуковия штрudel.

**Съвет:** Направете сами тесто за штрudel.

Замесете 150 g брашно, 1 яйце, 1 супена лъжица олио и 1 супена лъжица вода в гладко тесто, което охладете за около 30 минути. Разточете тънко тестото, разтеглет го и разпределете плнката върху него. Прегънете страните, навийте на руло и намажете с масло. Штруделът е вкусен и като гарнитура към шницел или котлет.

## Съставки за 4 порции:

300 г алабаш  
300 г моркови  
300 г броколи  
100 г пармезан  
50 г орехи  
4 листа тесто за штрudel от хладилния шкаф  
Течно масло за мазане  
2 глави лук  
1 скилидка чесън  
2 стръка розмарин  
500 г пресни гъби  
300 ml бульон  
200 г крема сирене  
1 с.л. балсамов оцет  
Сол и черен пипер  
1 ч.л. масло  
1 ч.л. брашно

## Rezepte für Fleischwolf / Recipes for meat mincer





## Zubereitung:

Ergibt ca. 20 Würstchen

Pasta nach Packungsanleitung al Dente kochen. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Kirschtomaten vierteln. Pasta abgießen, noch warm mit allen Zutaten vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Den Darm in Salzwasser einweichen.

Fenchelsamen, Pfeffer, Piment, Wacholder und Chili in einer Pfanne anrösten, in einem Mörser fein zerstoßen. Knoblauch abziehen. Wildschweinfleisch und Lardo in ca. 2 cm Würfel schneiden, alle Gewürze und Knoblauch zugeben und gut vermengen. Die Masse für 30 Minuten in den Gefrierschrank geben. Inzwischen die Fenchelknolle fein würfeln. Den Fleischwolf TRANSFORMA® mit der großen Lochscheibe zusammenbauen und Fleisch, Speck und Knoblauch einmal durchwollen, die Hälfte der Masse ein Zweites mal wolle. Die Fenchelwürfel zur Masse geben und alles mit den Händen gut vermengen. Eine Bratprobe machen und eventuell nachwürzen. Den Darm gut durchspülen.

TRANSFORMA® zum Wurst füllen umbauen. Ein etwa zwei Meter langes Stück Naturdarm aufziehen und die Fleischmasse langsam durch die Wursttülle in den Darm drücken und aufhören, wenn die Wursthülle gefüllt ist. Darm am Ende der Wursthülle zuknoten. Würste je nach gewünschter Länge abdrehen, dabei die Drehrichtung nach jeder Wurst ändern. Luftblasen, mit einer Nadel einstechen. Wiederholen, bis alle Masse aufgebraucht ist. Die Würste auf dem Grill oder in der Pfanne braten, den Salat noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und beides servieren.

## Salat für 4 Portionen:

250 g Pasta (z.B. Penne Orchiette oder Conchiglie Rigate)

100 g getrocknete Tomaten in Öl abgetropft

100 g Olivenscheiben

6 EL Pesto

3 EL Weißer Balsamessig

500 g Kirschtomaten

3 EL Fenchelsamen

1 EL schwarzer Pfeffer

1 TL Pimentkörner

1 TL Wacholderbeeren

3 getrocknete Chilischoten

4 Knoblauchzehen

2 EL Majoran gerebelt

1 EL Salz

1 kg Wildschweinnacken ohne Sehnen

400 g Lardo (marinierter Italienischer Speck)

Schweinedarm für Bratwürste (beim Metzger vorbestellen)

# Salsiccia with Mediterranean pasta salad

## Preparation:

For approx. 20 sausages

Cook the pasta al dente as described on the packing. Cut dried tomatoes into strips and cherry tomatoes into quarters. Drain the pasta, mix with all ingredients while hot, season generously with salt and pepper and allow to marinate for at least 2 hours. Soak casing in salted water.

Roast the fennel seeds, pepper, allspice, juniper berries and chili in a pan and then finely crush them with a pestle and mortar. Peel the garlic. Cut the boar meat and lardo into cubes of approx. 2 cm, add all the spices and the garlic and mix well. Put the mixture into the freezer for 30 minutes. In the meantime finely dice the fennel bulb. Mount the TRANSFORMA® meat mincer with the coarse grinding plate, let the meat, lardo and garlic through and repeat this with one half of the mixture. Now add the diced fennel bulb and mix well with your hands. Fry a small sample and add more seasoning if required. Rinse the casing thoroughly.

Retool the TRANSFORMA® with the sausage stuffer. Slip about 2 metres of natural casing onto the stuffer and knot it up at the end. Press the meat mixture through the stuffer into the casing slowly and stop when it is full. Twist the casing to separate sausages of the desired length, changing the direction of twisting after each sausage. Poke a needle into any bubbles to remove air. Repeat the procedure until all the meat is used up. Grill or pan-fry the sausages, season the salad to taste with salt and pepper once more and serve with the sausages.

## Salad serves 4:

250 g / 9 oz. pasta (e.g. penne orchiette or conchiglie rigate)

100 g / 3 ½ oz. dried tomatoes in oil, drained

100 g / 3 ½ oz. sliced olives

6 tbsp. pesto

3 tbsp. white balsamic vinegar

500 g / 1.1 lb. cherry tomatoes

3 tbsp. fennel seeds

1 tbsp. black pepper

1 tsp. allspice

1 tsp. juniper berries

3 dried chilli peppers

1 fennel bulb

4 cloves garlic

2 tbsp. crushed marjoram

1 tbsp. salt

1 kg / 2.2 lb. blade steak of boar without sinews

400 g / 14 oz. lardo (marinated Italian bacon)

pork sausage casings for frying (order from the butcher)



## Preparação:

Rende cerca de 20 salsichas

Cozinhe a massa 'al dente' de acordo com as instruções da embalagem. Corte os tomates secos em tiras e os tomates-cereja em quartos. Escorra a massa, misture com todos os ingredientes ainda quentes, tempere bem com sal e pimenta e deixe repousar durante pelo menos 2 horas. Coloque a tripa de molho em água com sal.

Torre as sementes de funcho, a pimenta, a pimenta-da-jamaica, o zimbros e a malagueta numa frigideira e esmague-as finamente num almofariz. Descasque o alho. Corte a carne de javali e o lardo em cubos de cerca de 2 cm, junte todas as especiarias e o alho e misture bem. Coloque a mistura no congelador durante 30 minutos. Entretanto, corte o bolbo de funcho em cubos finos. Monte a máquina de picar carne TRANSFORMA® com o disco perfurado grande e pique uma vez a carne, o bacon e o alho, depois pique uma segunda vez metade da mistura. Adicione o funcho cortado em cubos à mistura e misture tudo bem com as mãos. Teste a fritura e tempere, caso necessário. Enxague bem a tripa.

Converta o TRANSFORMA® para enchimento de salsichas. Abra um pedaço de tripa natural com cerca de dois metros de comprimento e pressione lentamente a mistura de carne através do bocal de salsicha para dentro da tripa, parando quando a tripa estiver cheia. Ate a tripa na extremidade do bocal de salsicha. Rode as salsichas até ao comprimento desejado, mudando o sentido de rotação após cada salsicha. Pique as bolhas de ar com uma agulha. Repita a operação até esgotar toda a mistura. Grelhe ou frite as salsichas, tempere a salada novamente com sal e pimenta e sirva ambos.

## Salada para 4 porções:

250 g de massa (p. ex., 'Penne Orchiette' ou 'Conchiglie Rigate')  
100 g de tomates secos ao sol em óleo escorridos  
100 g de azeitonas em rodelas  
6 colheres de sopa de pesto  
3 colheres de sopa de vinagre balsâmico branco  
500 g de tomates-cereja  
3 colheres de sopa de sementes de funcho  
1 colher de sopa de pimenta preta  
1 colher de chá de grãos de pimenta da Jamaica  
1 colher de chá de bagas de zimbros  
3 malaguetas secas  
4 dentes de alho  
2 colheres de sopa de manjerona ralada  
1 colher de sopa de sal  
1 kg de peçoço de javali sem tendões  
400 g de lardo (toucinho italiano marinado)  
Tripa de porco para enchidos (encomendar no talho)

# Salsiccia med middelhavspastasalat

## Tilberedning:

Giver ca. 20 pølser

Kog pastaen al dente i henhold til anvisningen på pakken. Skær de tørrede tomater i strimler, cherrytomaterne i kvarte. Hæld vandet af pastaen, bland den med alle ingredienser, mens den stadig er varm, tilsæt godt med salt og peber, og lad den trække i mindst 2 timer. Blødgør tarmen i saltvand.

Rist fennikelfrø, peber, piment, enebær og chili i en gryde, knus det fint i en morter. Skræl hvidløgene. Skær vildsvinekød og lardo i ca. 2 cm store terninger, tilsæt alle krydderier og hvidløg, og bland godt. Sæt blandingen i fryseren i 30 minutter. Finhak i mellemtiden fennikelknolden. Saml kødhakkeren TRANSFORMA® med den store perforerede skive, og kød, bacon og hvidløg én gang gennem kødhakkeren, kød derefter halvdelen af blandingen igennem kødhakkeren én gang til. Tilsæt fennikelterningerne til blandingen, og bland alt godt med hænderne. Lav en stegeprøve, og tilsæt om nødvendigt mere krydderi. Skyl tarmen godt.

Saml TRANSFORMA® til påfyldning af pølser. Træk ca. to meter naturtarm på pølsetuden, og skub langsomt kødmassen gennem tuden ind i tarmen. Stop, når pølsetarmen er fyldt. Slå en knude for enden af pølsetarmen. Drej pølserne af i den ønskede længde, og skift rotationsretning efter hver pølse. Luftbobler punktes med en nål. Gentag, indtil hele blandingen er opbrugt. Steg pølserne på grillen eller på panden, krydr salaten en sidste gang med salt og peber, og servér begge dele.

## Salat til 4 portioner:

250 g pasta (f.eks. penne orchiette eller conchiglie rigate)  
100 g tørrede tomater i olie, afdryppet  
100 g olivenskiver  
6 spsk. pesto  
3 spsk. hvid balsamicoeddike  
500 g cherrytomater  
3 spsk. fennikelfrø  
1 spsk. sort peber  
1 ts. pimentkerner  
1 ts. enebær  
3 tørrede chilipebre  
4 fed hvidløg  
2 spsk. marjoram strimlet  
1 spsk. salt  
1 kg vildsvinenakke uden sener  
400 g lardo (marineret italiensk bacon)  
Svinetarm til pølser (bestilles hos slagteren)

**Przygotowanie:**

Użykuje się ok. 20 kielbasek

Ugotować makaron al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Suszone pomidory pokroić w paski, pomidorki koktajlowe na ćwiartki. Odcedzić makaron, wymieszać ze wszystkimi składnikami, gdy jest jeszcze ciepły, doprawić obficie solą i pieprzem i pozostawić na co najmniej 2 godziny. Namoczyć jelito/osłonki w osolonej wodzie.

Upażyć nasiona kopru włoskiego, pieprz, ziele angielskie, jałowiec i chili na patelni i drobno zmiążyć w moździerzu. Obrać czosnek. Pokroić mięso dzika i lardo w kostkę o boku ok. 2 cm, dodać wszystkie przyprawy i czosnek i dobrze wymieszać. Umieścić masę w zamrażarce na 30 minut. W międzyczasie pokroić cebulkę kopru włoskiego w drobną kostkę. Zmontować maszynkę do mielenia mięsa TRANSFORMA® z dużą tarczą z otworami. Zmilić mięso, boczek i czosnek raz, a następnie zmilić połowę masy drugi raz. Dodać pokrojony w kostkę koper włoski i dobrze wymieszać wszystko rękami. Usmażyć na próbę jeden pacek, spróbować i doprawić w razie potrzeby. Dobrze wypłukać jelito/osłonkę.

Założyć do urządzenia TRANSFORMA® przystawkę do nadziewania kielbas. Naciągnąć kawałek naturalnej osłonki/jelita o długości około dwóch metrów i powoli wcisnąć masę mięsną do osłonki, zatrzymując proces, gdy osłonka jest pełna. Zawiązać jelito na końcu kielbasy. Formować kielbaski o odpowiedniej długości, przekręcając jelito za każdą kielbaską. Po każdej kielbasce należy zmienić kierunek obrotu. Nakłuć pęcherzyki powietrza igłą. Powtarzać czynność do momentu, aż cała masa zostanie zużyta. Kielbaski grillujemy lub smażymy na patelni, sałatkę ponownie doprawiamy solą i pieprzem i podajemy.

**Sałotka na 4 porcje:**

250 g makaronu (np. penne lub conchiglie rigate)

100 g suszonych pomidorów odsączonych z oleju

100 g plasterków oliwek

6 łyżek pesto

3 łyżki białego octu balsamicznego

500 g pomidorków koktajlowych

3 łyżki nasion kopru włoskiego

1 łyżka czarnego pieprzu

1 łyżeczka ziaren ziela angielskiego

1 łyżeczka jagód jałowca

3 suszone papryczki chili

4 ząbki czosnku

2 łyżki startego majeranku

1 łyżka soli

1 kg karkówki z dzika bez ścięgien

400 g lardo (marynowanego włoskiego boczku)

Osłonka wieprzowa/jelito na kielbaski (zamówiona wcześniej u rzeźnika)

**Salsiccia se středomořským těstovinovým salátem****Příprava:**

Pro cca 20 klobás

Uvařte těstoviny podle návodu na balení do konzistence al dente. Sušená rajčata nakrájejte na proužky, třeshňová rajčata na čtvrtiny. Slijte těstoviny, ještě teplé smíchejte se všemi přísadami, bohatě dochutěte solí a pepřem a nechte nejméně 2 hodiny odležet. Namočte střívkó do osolené teplé vody.

Semena fenýklu, pepře, nového koření, jalovce a chilli na jemno rozdrčená ve hmoždíři opečte na pánvi. Oloupejte česnek. Nakrájejte kančí maso a slaninu lardo na cca 2 cm kostky, přidejte všechno koření a česnek a dobře promíchejte. Vložte směs na 30 minut do mrazáku. Mezitím nakrájejte hlízu fenýklu na drobné kostky. Smontujte mlýnek na maso TRANSFORMA® s velkým perforovaným kotoučem a pomelte jednou maso, slaninu a česnek, polovinu hmoty pomelte podruhé. Přidejte ke směsi kostky fenýklu a vše rukama dobře promíchejte. Opečte na zkoušku první kousek a případně dochutěte směs kořením. Střívkó dobře propláchněte.

Přestavte mlýnek na maso TRANSFORMA® na plnění klobás. Natáhněte cca dva metry dlouhý kus přírodního střívkó a pomalu protlačujte masovou směs přes mlýnek do střívkó a přestaňte až v okamžiku, kdy je střívkó naplněno. Zavažte konec střívkó na uzel. Klobásy stočte do požadované délky, přitom vždy po každé klobáse změňte směr otáčení. Vzduchové bubliny propíchněte jehlou. Opakujte postup, dokud není spotřebována všechna směs. Opečte klobásu na grilu nebo pánvi, ochutěte salát ještě jednou solí a pepřem a servírujte společně.

**Salát pro 4 porce:**

250 g těstovin (např. penne orchiette nebo conchiglie rigate)

100 g okapaných sušených rajčat v oleji

100 g olivových plátků

6 polévkových lžic pesta

3 polévkové lžice balzamikového octa

500 g třeshňových rajčat

3 polévkové lžice fenýklových semenek

1 polévková lžice černého pepře

1 polévková lžice nového koření

1 polévková lžice jalovcových bobulí

3 sušené chilli papričky

4 stroužky česneku

2 polévkové lžice drčené majoránky

1 polévková lžice soli

1 kg kančího krku bez šlach

400 g slaniny lardo (marinovaná italská slanina)

Vepřové střívkó na klobásy (nutné objednat předem u rzezníka)

## Príprava:

Na cca 20 klobások

V súlade s návodom na obale uvarte cestoviny tak, aby boli „al dente“. Sušené paradajky nakrájate na pásiky, koktailové paradajky rozštvrtíte. Cestoviny scedíte, ešte teplé ich zmiešajte so všetkými prísadami, dobre ochutíte soľou a korením a nechajte odležať aspoň 2 hodiny. Črevo namočte do slanej vody.

Na panvici opražte feniklové semenka, čierne korenie, nové korenie, borievky a čili a najemno a rozdrvte v mžiari. Ošúpte strúčik cesnaku. Divinové mäso a lardo nakrájajte na približne 2 cm kocky, pridajte všetky koreniny a cesnak a dobre premiešajte. Hmotu vložte na 30 minút do mrazničky. Zatiaľ nakrájajte feniklovú hluzu na malé kocky. Zmontujte mlynček na mäso TRANSFORMA® s hrubým dierovaným kotúčom a raz zomelte mäso, slaninu a cesnak. Polovicu tejto hmoty zomelte ešte raz. Do hmoty pridajte feniklové kocky a všetko dobre premiešajte rukami. Ochutnajte a v prípade potreby dochuťte. Črevo dobre premyte.

Produkt TRANSFORMA® prestavajte na plnenie klobás. Natiahnite približne dva metre dlhý kus prírodného čreva a mäsovú hmotu cez hrdlo pomaly vtlačajte do čreva. Zastavte, keď sa hrdlo naplní. Črevo na konci hrdla zauzlíte. Klobásy zatočíte podľa želanej dĺžky, pričom po každej klobáse meňte smer zatáčania. Vzduchové bubliny prepichnete ihlou. Opakujte, až kým neminieste všetku hmotu. Klobásy opečte na grile alebo na panvici, šalát ešte raz dochutíte soľou a čiernym korením a podávajúte spolu.

## Šalát na 4 porcie:

250 g cestovín (napr. penne orchiette alebo conchiglie rigate)  
100 g odkvapkaných sušených paradajok v oleji  
100 g olív nakrájaných na pásiky  
6 PL pesta  
3 PL bieleho balzamického octu  
500 g koktailových paradajok  
3 PL feniklových semienok  
1 PL čierneho korenia  
1 ČL nového korenia  
1 ČL borievkových bobúľ  
3 sušené čili papričky  
4 strúčiky cesnaku  
2 PL natrhaneho majoránu  
1 PL soli  
1 kg krku z diviny bez šliach  
400 g sadla lardo (marinovaná talianska slanina)  
bravčové črevo na pečenú klobásu (objednáte u mäsiara)

# Salsiccia s sredoziemsko testeninsko solato

## Príprava:

Naredi približno 20 klobas

Testenine skuhajte al dente v skladu z navodili na embalaži. Posušene paradiznike narezite na trakove, češnjeve paradiznike pa na četrtine. Testenine odcedite, še tople zmešajte z vsemi sestavinami, dobro začinite s soljo in poprom ter pustite stati vsaj 2 uri. Črevo namočite v slano vodo.

V ponvi popražite semena koromača, popra, začimb, brina in čilija ter jih drobno zdrobite v možnarju. Olupite česen. Meso divjega prašiča in slanino narezite na približno 2 cm velike kocke, dodajte vse začimbe in česen ter dobro premešajte. Mešanico za 30 minut postavite v zamrzovalnik. Medtem na drobno narezite koromačovo čebulico. Mlinček TRANSFORMA® z velikim perforiranim diskom enkrat zmeljite meso, slanino in česen, nato pa polovico mešanice zmeljite še drugič. Mešanici dodajte na kocke narezan koromač in vse skupaj dobro premešajte z rokami. Preizkusite cvrtje in ga po potrebi začinite. Črevo dobro sperite.

Pretvori TRANSFORMA® za polnjenje klobas. Odprite približno dva metra dolg kos naravnega črevesa in počasi potisnite mesno mešanico skozi črevo klobase v črevo, pri čemer se ustavite, ko je črevo polno. Na koncu klobase zavežite črevo. Klobase zavrtite do zelene dolžine in po vsaki klobasi spremenite smer vrtenja. Z iglo prebodite zračne mehurčke. Ponavljajte, dokler ne porabite vse mešanice. Na žaru ali v ponvi popečemo klobase, solato še enkrat začnimo s soljo in poprom ter oboje postrežemo.

## Solata za 4 porcije:

250 g testenin (npr. penne orchiette ali conchiglie rigate)  
100 g posušenih paradiznikov, odcejenih v olju  
100 g oljčnih rezin  
6 žlic pesta  
3 žlice belega balzamičnega kisa  
500 g češnjevih paradiznikov  
3 žlice semen koromača  
1 žlica črnega popra  
1 čajna žlička začimbnih zrn  
1 žlička brinovitih jagod  
3 posušene čili paprike  
4 stroki česna  
2 žlici naribanega majarona  
1 žlica soli  
1 kg vratu divjega prašiča brez kit  
400 g lardoslanine (marinirane italijanske slanine)  
Svinjsko črevo za klobase (naročite pri mesarju)

## Priprema:

Pravi oko 20 kobasica

Tjesteninu skuhaite al dente prema uputama na pakiranju. Sušene rajčice narežite na trakice, a cherry rajčice na četvrtine. Ocijedite tjesteninu, pomiješajte je sa svim sastojcima dok je još topla, dobro začinite solju i paprom te ostavite da odstoji najmanje 2 sata. Namočite crijeva u slanoj vodi.

Sjemenke komorača, papar, piment, borovicu i čili popržite u tavi i sitno zdrobite u mužaru. Ogulite češnjak. Meso i lardo divlje svinje narežite na kockice od oko 2 cm, dodajte sve začine i češnjak te dobro promiješajte. Smjesu stavite u zamrzivač na 30 minuta. U međuvremenu, sitno nasjeckajte lukovicu komorača. Sastavite mlin za meso TRANSFORMA® s velikim perforiranim diskom i sameljite meso, slaninu i češnjak jednom, a zatim sameljite polovicu smjese još jednom. Dodajte kockice komorača u smjesu i sve dobro promiješajte rukama. Probajte prženje i po potrebi dodajte začine. Temeljito isperite crijeva.

TRANSFORMA® pretvoriti u nadjev za kobasice. Izvucite komad prirodnog crijeva dug oko dva metra i polako utisnite smjesu mesa kroz nastavak za kobasice u crijevo, zaustavljajući se kada se crijevo za kobasice napuni. Zavežite crijevo na kraju omotača kobasice. Uvijte kobasice na željenu duljinu, mijenjajući smjer uvijanja nakon svake kobasice. Mjehurići zraka, probušite ih iglom. Ponavljajte dok se ne potroši sva smjesa. Kobasice popržite na roštilju ili u tavi, salatu ponovno začinite solju i paprom te poslužite oboje.

## Salata za 4 porcije:

250 g tjestenine (npr. Penne Orchiette ili Conchiglie Rigate)  
100 g sušenih rajčica ocijedenih u ulju  
100 g kriški maslina  
6 žlica pesta  
3 žlice bijelog balzamičnog octa  
500 g cherry rajčica  
3 žlice sjemenki komorača  
1 žlica crnog papra  
1 žličica bobica pimenta  
1 žličica bobica borovice  
3 sušene čili papričice  
4 češnja češnjaka  
2 žlice naribanog mažurana  
1 žlica soli  
1 kg vrata divlje svinje bez tetiva  
400 g Lardo (marinirane talijanske slanine)  
Svinjska crijeva za kobasice (naručiti unaprijed od mesara)

# Salsiccia mediterrán tésztasalátával

## Elkészítés:

Kb. 20 kolbászhoz

Főzze a tésztát az al dente keménységűre a csomagoláson szereplő utasítások szerint. Vágja a szárított paradicsomot csíkokra, a kockélt paradicsomokat pedig negyedelje fel. Csepegtesse le a tésztát, keverje össze melegen minden hozzávalóval, fűszerezze sóval és borssal, és hagyja összeérni az ízeket legalább 2 órán keresztül. Áztassa a beleket sós vízben.

Serpenyőben pörkölj meg az édesköménymagot, a borsot, a szegfűborsot, a borókabogyót és a csilit, majd zúzza őket finomra egy mozsárban. Tisztítsa meg a fokhagymát. Kockázza a vaddisznóhúst és a lardót körülbelül 2 cm-es darabokra, adja hozzá az összes fűszert és a fokhagymát, és jól keverje össze. Tegye a keveréket a fagyaszóba 30 percre. Közben vágja apró kockákra az édeskömény gumót. Szerelje össze a TRANSFORMA® húsdarálót a durva lyuktárcsával, darálja át egyszer a húst, a szalonnát és a fokhagymát, majd darálja meg másodjára a mennyiség felét. Adja hozzá a keverékhez a felkockázott édesköményt, és keverje össze alaposan kézzel. Süssön meg egy kis mennyiséget, és szükség esetén fűszerezze. Öblítse át jól a beleket.

Szerelje fel a kolbásztöltőt a TRANSFORMA® eszközzel. Csúszasson a kolbásztöltőre egy két méter hosszú természetes belet, lassan nyomja a húskeveréket a bélbe, és álljon le, amikor a kolbászbél megtelik. Kösse be a belet a kolbásztöltő felőli végén. Csavarja meg a belet, hogy a kolbászok a kívánt hosszúságúak legyenek, és minden darab után változtassa meg a csavarás irányát. Tűvel szűrje ki a légbuborékokat. Ismételje az összes keverék betöltéséig. Süsse meg a kolbászokat grillen vagy serpenyőben, fűszerezze a salátát ízlés szerint sóval és borssal, és tálalja egyszerre.

## Salátá 4 személyre:

250 g tészta (pl. penne orchiette vagy conchiglie rigate)  
100 g olajban eltett szárított paradicsom lecsepegtetve  
100 g szeletelt olajbogyó  
6 evőkanál pesto  
3 evőkanál fehér balsamecet  
500 g kockélt paradicsom  
3 evőkanál édesköménymag  
1 evőkanál fekete bors  
1 teáskanál szegfűbors  
1 teáskanál borókabogyó  
3 szárított csilipaprika  
4 gerezd fokhagyma  
2 evőkanál majoránna aprítva  
1 evőkanál só  
1 kg vaddisznó lapocka inak nélkül  
400 g lardo (pácolt olasz szalonna)  
Sertésbél kolbászhoz (hentesüzletből szerezhető be)

## Mod de preparare:

Pentru aprox. 20 de cârnați

Fierbeți pastele al dente conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Taiiați roșiile uscate în fășii, iar roșiile cherry în sferturi. Scurgeți pastele, amestecați-l cu toate ingredientele cât sunt încă calde, condimentați-le cu sare și piper și lăsați ca aromele să se întrepătrundă timp cel puțin 2 ore. Înmuiați membranele în apă sărată.

Prăjiți într-o tigaie semințele de fenicul, piperul, ienihabarul, ienupărul și ardeiul chili, și zdrobiți-le fin într-un mojar. Curățați usturoiul. Taiiați carnea de mistreț și lardo în cuburi de aprox. 2 cm, adăugați toate condimentele și usturoiul și amestecați-le bine. Puneți amestecul în congelator timp de 30 de minute. Între timp tăiați în bucăți mici bulbul de fenicul. Asamblați mașina de tocat TRANSFORMA® cu sita mare și tocați carnea, slămina și usturoiul o dată, apoi tocați jumătate din amestec a doua oară. Adăugați în amestec feniculul tăiat în cubulețe și amestecați totul bine cu mâinile. Prăjiți o cantitate mică și condimentați dacă este necesar. Clătiți bine membranele.

Puneți accesoriul pentru umplu cârnați pe TRANSFORMA®. Glisați pe el o bucată de membrană naturală cu o lungime de aproximativ doi metri și presați încet amestecul de carne în membrană, oprindu-vă când membrana este plină. Legați membrana la capătul dinspre accesoriul pentru umplut cârnați. Suciți membrana pentru a obține cârnați de lungimea dorită, schimbând direcția de sucire după fiecare cârnat. Întepați bulele de aer cu un ac. Repetați procedura până se termină amestecul. Prăjiți cârnații la grătar sau la tigaie, condimentați salata din nou cu sare și piper și serviți-le împreună.

## Salată pentru 4 porții:

250 g de paste (de exemplu, penne orchiette sau conchiglie rigate)  
100 g de roșii uscate în ulei scurse  
100 g de măsline feliate  
6 linguri de pesto  
3 linguri de oțet balsamic alb  
500 g de roșii cherry  
3 linguri de semințe de fenicul  
1 lingură de piper negru  
1 linguriță de boabe de ienihabar  
1 linguriță de boabe de ienupăr  
3 ardei chili uscați  
4 căței de usturoi  
2 linguri de măghiran măcinat  
1 lingură de sare  
1 kg de spată de mistreț fără tendoane  
400 g de lardo (slănină italiană marinată)  
Membrană de porc pentru cârnați (comandați în prealabil de la măcelar)

# Салсича със средиземноморска салата от паста

## Приготвяне:

За приблизително 20 наденички

Сварете пастата ал денте според указанията на опаковката. Нарезжете сушените домати на ивици, а чери доматите - на четвъртинки. Отцедете макароните, смесете ги с всички съставки, докато са още топли, подправете добре със сол и черен пипер и оставете да престоят поне 2 часа. Накиснете червата в подсолена вода.

Запечете семената от копър, черен пипер, бахар, хвойна и лют червен пипер в тиган и ги scuкайте на ситно в хаванче. Обелете чесъна. Нарезжете месото от дива свиня и лардото на кубчета с големина около 2 cm, добавете всички подправки и чесъна и разбъркайте добре. Поставете сместа във фризера за 30 минути. Междувременно нарежете луковичата на фенела на ситно. Поставете в месомелачката TRANSFORMA® големия перфориран диск и смелете месото, бекона и чесъна веднъж, след което смелете половината от сместа втори път. Добавете нарязания на кубчета фенел към сместа и разбъркайте всичко добре с ръце. Изпържете пробно малко количество, опитайте и ако е необходимо, добавете подправки. Изпакнете добре червата.

Преустройте TRANSFORMA® за пълнене на колбаси. Поставете парче естествено черво с дължина около два метра и бавно натискайте месната смес през фунията за колбаси в червото и спрете, когато обвивката на колбаса се напълни. Завържете червото в края на обвивката на колбаса. При достигане на желаната дължина на колбаса прищипете чрез завъртане, като след всеки колбас променете посоката на въртене. Надупчете въздушните мехурчета с игла. Повтаряйте до изчерпване на цялата смес. Изпечете наденичките на грил или тиган, подправете салатата със сол и черен пипер и сервирайте и двете.

## Салата за 4 порции:

250 г макаронени изделия (напр. пене орекиете или конкилие ригате)  
100 г сушени домати в зехтин, отцедени  
100 г нарязани маслини  
6 супени лъжици песто  
3 супени лъжици бял балсамов оцет  
500 г чери домати  
3 супени лъжици семена от фенел  
1 супена лъжица черен пипер  
1 чаена лъжичка зърна бахар  
1 ч.л. плодове от хвойна  
3 сушени люти чушки  
4 скилидки чесън  
2 супени лъжици стрит майоран  
1 супена лъжица сол  
1 кг врат от диво прасе без сухожилия  
400 г лардо (маринована италианска сланина)  
Свински черва за наденици (поръчайте предварително от месаря)

## Zubereitung:

Zubereitungszeit ca 40 Minuten

Orangen heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Butter, Zucker, Safran, Orangenschale und Eier schaumig rühren. Backpulver und Mehl mischen, nach und nach zufügen und zu einem festen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Fleischwolf TRANSFORMA® mit dem Spritzgebäckvorsatz aufbauen und Teig portionsweise durch das gewünschte Plätzchenformat drehen. In die passende Länge schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen hell ausbacken. Die flacheren Formate benötigen ca. 10 Minuten und die runderen Formate wie Kreis oder Sternform benötigen ca. 12 Minuten Backzeit.

**Verschiedene Variationen:** Durch die Sternform gespritzten Teig zu Kreisen legen, ein Stück Sahne-Toffee in die Mitte geben und mitbacken. Durch die Lochform gespritzten Teig zu Spiralen legen. 2 Teile Kuvertüre mit einem Teil Butter vorsichtig schmelzen, die Plätzchen zum Teil eintauchen und fest werden lassen. Flache Plätzchenformate in 1-2 cm lange Stücke schneiden und backen. Johannisbeergelatine aufkochen, 5 Minuten köcheln und kurz etwas abkühlen lassen. Die Unterseite der Hälfte der Plätzchen bestreichen und mit den restlichen Plätzchen abdecken. Etwas fest werden lassen.

**Tip:** Sie können auch 200 g Mehl gegen gemahlene Nüsse oder Mandeln austauschen und statt Orangenschale Zimt oder Vanillemark verwenden.

## Zutaten:

Je nach Größe 30-50 Plätzchen

250 g Butter

200 g Zucker

0,1 g Safran

2 Bio Orangen

2 Eier (Größe M)

2 gestrichene TL Backpulver

500 g Mehl

# Orange-and-saffron spritz cookies

## Preparation:

Preparation time: approx. 40 minutes

Rinse the oranges under hot water and zest. Whisk the butter, sugar, saffron, orange zest and eggs until foamy. Mix the flour with the baking powder, add to the batter in small amounts and knead into a firm dough. Wrap the dough in foil and leave it to rest in the fridge for at least 2 hours.

Pre-heat the oven to 180°C / 350 °F. Mount the TRANSFORMA® meat mincer with the spritz cookie attachment and work the dough portion by portion through the chosen cookie nozzle. Cut to appropriate lengths and place the cookies on a baking tray lined with baking paper. Bake in the oven to a light golden colour. Flatter profiles require about 10 minutes and the more rounded profiles, such as the circle or star shape, require about 12 minutes to bake.

**Variations:** Arrange the dough pressed to the star-shaped nozzle in circles, place a cream toffee in the centre and bake together. Form spirals from the dough pressed through the circular hole. Cautiously melt 2 parts of chocolate coating and 1 part of butter, dip the baked cookies halfway into the coating and allow it to set. Cut flat cookies into 1-2 cm / ½ - ¾ inch long pieces and bake them. Bring currant jelly to the boil, simmer for 5 minutes and allow to cool down slightly. Spread jelly on the underside of half of the cookies and place the other half on top. Allow to set.

**Tip:** You may replace 200 g / 7 oz. of the flour with ground nuts or almonds and use cinnamon or vanilla seeds instead of the orange zest.

## Ingredients:

30-50 cookies depending on size

250 g / 9 oz. butter

200 g / 7 oz. sugar

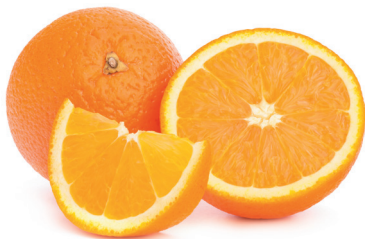
0.1 g / 1 ½ grains saffron

2 organic oranges

2 eggs (medium size)

2 level tsp. baking powder

500 g / 1.1 lb. flour







## Preparação:

Tempo de preparação: aprox. 40 minutos

Lave as laranjas em água quente, seque e rale a casca. Bata a manteiga, o açúcar, o açafão, a raspa de laranja e os ovos. Misture o fermento em pó e a farinha, adicione pouco a pouco e amasse até obter uma massa firme. Cubra a massa com película aderente e deixe-a repousar no frigorífico durante pelo menos 2 horas.

Pré-aqueça o forno a 180 °C. Coloque a máquina de picar carne TRANSFORMA® com o molde para biscoitos e vire a massa em porções até obter o formato de biscoito desejado. Corte no comprimento adequado e coloque num tabuleiro de ir ao forno forrado com papel vegetal. Coza no forno até ficarem ligeiramente dourados. As formas mais planas demoram cerca de 10 minutos e as formas mais redondas, como círculos ou estrelas, demoram cerca de 12 minutos a cozer.

**Diferentes variações:** Passe a massa pela forma de estrela em círculos, coloque um pedaço de caramelo cremoso no centro e leve a cozer. Coloque a massa dentro do molde perfurado, formando espirais. Derreta cuidadosamente 2 partes de cobertura de chocolate com uma parte de manteiga, mergulhe algumas das bolachas e deixe endurecer. Corte as formas planas de biscoito em pedaços de 1-2 cm de comprimento e leve ao forno. Leve a gelatina de groselha a ferver, deixe ferver durante 5 minutos e deixe arrefecer um pouco. Barre a parte de baixo de metade das bolachas e cubra com as restantes bolachas. Deixe endurecer um pouco.

**Dica:** Pode também substituir 200 g de farinha por nozes ou amêndoas moídas e utilizar canela ou polpa de baunilha em vez de raspa de laranja.

## Ingredientes:

Dependendo do tamanho, 30-50 bolachas

250 g de manteiga

200 g de açúcar

0,1 g de açafão

2 laranjas biológicas

2 ovos (tamanho M)

2 colheres de chá rasas de fermento em pó

500 g de farinha

# Appelsin-safran-spritzgebäck

## Tilberedning:

Forberedelsestid ca. 40 minutter

Skyl appelsiner i meget varmt vand, tør dem, og riv skrællen af. Rør smør, sukker, safran, appelsinskal og æg, indtil blandingen er luftig. Bland bagepulver og mel, tilsæt det gradvist, og ælt til en fast dej. Pak dejen ind i folie, og lad den hvile i køleskabet i mindst 2 timer.

Forvarm ovnen til 180 °C. Saml kødhakkeren TRANSFORMA® med det rørformede wienerbrødstilbehør, og drej dejen i portioner gennem det ønskede småkageformat. Skær i den passende længde, og læg på en bageplade med bagepapir. Bages let i ovnen, til de er gyldne. De fladere formater skal bage i ca. 10 minutter, de rundere formater som cirkel eller stjerneform skal bage i ca. 12 minutter.

**Forskellige variationer:** Læg den gennem stjerneformen sprøjtede dej i cirkler, placér et stykke flødekaramel i midten, og bag. Læg den gennem hulfornen sprøjtede dej i spiraler. Smelt forsigtigt 2 dele overtrækschokolade med en del smør, nedsæk småkagerne delvist, og lad dem blive faste. Skær flade småkageformater i 1-2 cm lange stykker, og bag dem. Bring gelatine fra ribs eller solbær i kog, lad den simre i 5 minutter, og lad den køle lidt af. Pensl undersiden af halvdelen af småkagerne, og dæk med de resterende småkager. Lad dem blive faste.

**Tip:** Du kan også erstatte 200 g mel med malede nødder eller mandler og bruge kanel eller vanilje i stedet for appelsinskal.

## Ingredienser:

Afhængig af størrelse 30-50 småkager

250 g smør

200 g sukker

0,1 g safran

2 økologiske appelsiner

2 æg (str. M)

2 strøgne tsk. bagepulver

500 g mel

## Przygotowanie:

Czas przygotowania ok. 40 minut

Oplukać pomarańcze w gorącej wodzie, osuszyć i zetrzeć skórkę. Zmiksować razem masło, cukier, szafran, skórkę pomarańczową i jajka. Wymieszać proszek do pieczenia i mąkę, dodawać stopniowo i zagnieść twarde ciasto. Zawinąć ciasto w folię spożywczą i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny.

Rozgrzać piekarnik do 180°C. Zamontować maszynkę do mielenia mięsa TRANSFORMA® z przystawką do ciasta i wycisnąć ciasto porcjami przez otwór o odpowiednim kształcie. Pokroić na kawałki o odpowiedniej długości i ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w piekarniku do lekkiego zrumienienia. Bardziej płaskie kształty wymagają około 10 minut, a bardziej okrągłe kształty, takie jak koła lub gwiazdy, wymagają około 12 minut pieczenia.

**Różne warianty:** Na środku ciasta przecięniętego przez otwór w kształcie gwiazdy ułożyć troszkę kremu toffi i upiec. Uformować spirale z ciasta, które zostało przepuszczone przez okrągły otwór. Ostrożnie rozpuścić 2 części polewy czekoladowej z 1 częścią masła, zanurzyć w niej kilka ciasteczek i pozostawić do zastygnięcia. Pokroić płaskie ciastka na kawałki o długości 1-2 cm i upiec. Doprowadzić galaretkę z czerwonej porzeczki do wrzenia, gotować na wolnym ogniu przez 5 minut i odstawić na chwilę do ostygnięcia. Posmarować dolną stronę połowy ciasteczek i przykryć pozostałymi ciasteczkami. Pozostawić do lekkiego stwardnienia.

**Porada:** 200 g mąki można również zastąpić zmielonymi orzechami lub migdałami, a zamiast skórki pomarańczowej użyć cynamonu lub wanilii.

## Składniki:

W zależności od rozmiaru 30-50 herbatników

- 250 g masła
- 200 g cukru
- 0,1 g szafranu
- 2 pomarańcze bio
- 2 jajka (rozmiar M)
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 500 g mąki

# Pomerančovo-šafránové sušenky

## Příprava:

Doba přípravy cca 40 minut

Opláchněte pomeranče horkou vodou, osušte a nastrouhejte kůru. Smíchejte maslo, cukr, šafrán, pomerančovou kůru a vejce, až vznikne pěna. Smíchejte prášek do pečiva s moukou, postupně přidávejte je směsí a vypracujte pevné těsto. Zabalte těsto do fólie a nechte nejméně 2 hodiny odpočinout v chladničce.

Předehřejte troubu na 180 °C. Sestavte mlýnek na maso TRANSFORMA® s nástavcem na vytlačované těsto a postupně vytlačujte těsto v požadovaném tvaru. Nakrájejte na vhodnou délku a rozložte na plech vyložený pečicím papírem. Upečte v troubě do mírného zbarvení. Ploché tvary vyžadují cca 10 minut a kulatější tvary nebo hvězdicové průměr vyžadují cca 12 minut pečení.

**Různé variace:** Těsto vytlačené přes hvězdicovou formu stočte do kroužků, doprostřed vložte kousek smetanového karamelu a upečte. Těsto vytlačené přes děrovanou formu stočte do spirál. Opatrně rozpusťte 2 díly polevy s jedním dílem másla, namočte v něm části placičky a nechte ztuhnout. Ploché formáty placiček nakrájejte na 1–2 cm dlouhé kousky a upečte. Přiveďte k varu rybízovou želatinu, nechte 5 minut povařit a mírně zchladnout. Potřete spodní polovinu placičky a zakryjte druhou polovinou placičky. Nechte ztuhnout.

**Tip:** Můžete také 200 g mouky nahradit mletými ořechy nebo mandlemi a místo pomerančové kůry použít skořici nebo vanilkovou dřev.

## Přísady:

Podle velikosti na 30–50 placek

- 250 g másla
- 200 g cukru
- 0,1 g šafránu
- 2 bio pomeranče
- 2 vejce (velikost M)
- 2 zarovnané čajové lžičky prášku do pečiva
- 500 g mouky

## Príprava:

Čas prípravy cca 40 minút

Pomaranče umyte teplou vodou, vysušte a postrúhajte kôru. Maslo, cukor, šafran, pomarančovú kôru a vajcia vyšľahajte dopenista. Po častiach pridávajte múku zmiešanú s práškom do pečiva a vypracujte pevné cesto. Cesto zabalte do fólie a nechajte aspoň 2 hodiny odležať v chladničke.

Rúru predhrejte na 180 °C. Zmontujte mlynček na mäso TRANSFORMA® s nadstavcom na striekané pečivo a cesto po dávkach pretláčajte cez požadovaný formát pečiva. Nakrájajte na vhodnú dĺžku a poukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie. V rúre upečte dobleda. Plochejšie tvary vyžadujú asi 10 minút pečenia a okrúhlejšie tvary ako kruh alebo hviezda vyžadujú asi 12 minút pečenia.

**Rôzne varianty:** Cesto nastriekané cez formu v tvare hviezdy poukladajte do kruhu, do stredu položte jeden kúsok smotanovej karamelky a zapečte. Cesto nastriekané pomocou dierkovanej formy poukladajte do špirály. Opatrne roztopte 2 diely čokoládovej polevy s 1 dielom masla, pečivo čiastočne ponorte a nechajte stuhnúť. Pečivo s plochým tvarom nakrájajte na 1 – 2 cm dlhé kusy a upečte. Brusnicovú želatínu privedte do varu, varte 5 minút a nechajte chvíľu vychladnúť. Natrite ňou spodnú stranu polovice pečiva a prikryte zvyšným pečivom. Nechajte mierne stuhnúť.

**Tip:** 200 g múky môžete zameniť aj za mleté orechy alebo mandle a namiesto pomarančovej kôry môžete použiť škoricu alebo vanilkovú dreň.

## Prísady:

Podľa veľkosti na 30 – 50 kusov pečiva.

250 g masla

200 g cukru

0,1 g šafranu

2 biopomaranče

2 vajcia (veľkosť M)

2 zarovnané ČL prášku do pečiva

500 g múky

# Pomarančni in žafranov kruhek

## Príprava:

Čas príprave približno 40 minút

Pomaranče operite v vroči vodi, osušite in naribajte lupino. Maslo, sladkor, žafran, pomarančno lupinico in jajca stepite v smetano. Zmešamo pecilni prašek in moko, ju po malem dodajamo in zgnetemo v čvrsto testo. Testo zavijte v folijo za živila in pustite počivati v hladilniku vsaj 2 uri.

Pečico segrejte na 180 °C. Nastavite sekljalnik TRANSFORMA® z nastavkom za piškote in testo po delih obračajte v želeni obliki piškotov. Razrežite jih na ustrezno dolžino in položite na pekač, obložen s papirjem za peko. Pečemo v pečici, dokler rahlo ne porumenijo. Za bolj ravne oblike potrebujete približno 10 minut, za bolj okrogle oblike, kot so krogi ali zvezde, pa približno 12 minut peke.

**Različne različice:** Testo vtisnite v zvezdast model in ga oblikujte v kroge, v sredino položite košček kremnega toffeeja in ga pecite. Iz testa, ki ste ga vbrizgali skozi perforiran kalup, oblikujte spirale. Predvidno stopite dva dela čokoladnega premaza z enim delom masla, vanj potopite nekaj piškotov in pustite, da se strdi. Ploščate biskvite razrežite na 1-2 cm dolge kose in jih pecite. Želatino z rdečim ribezom zavrite, kuhajte 5 minut in pustite, da se na kratko ohladi. Polovico piškotov namažemo s spodnjo stranjo in pokrijemo s preostalimi piškoti. Pustite, da se malo strdi.

**Nasvet:** 200 g moke lahko nadomestite tudi z mletimi oreščki ali mandlji, namesto pomarančne lupine pa uporabite cimet ali vaniljevo pulpo.

## Sestavine:

Odvisno od velikosti 30-50 piškotov

250 g masla

200 g sladkorja

0,1 g žafrana

2 organski pomaranči

2 jajci (velikost M)

2 jedilni žlički pecilnega praška

500 g moke

**Priprema:**

Vrijeme pripreme cca. 40 minuta

Naranče isperite vrućom vodom, osušite ih i naričajte koru. Miksajte maslac, šećer, šafran, koru naranče i jaja dok ne postane pjenasto. Pomiješajte prašak za pecivo i brašno, postupno dodajte i umijesite čvrsto tijesto. Tijesto zamotajte u foliju i ostavite da odstoji u hladnjaku najmanje 2 sata.

Zagrijte pećnicu na 180 °C. Pripremite mlin za meso TRANSFORMA® s nastavkom za rezanje kolačića i okrećite tijesto u porcijama kroz željeni format rezanja kolačića. Izrežite na odgovarajuću duljinu i stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje. Pecite u pećnici dok ne porumeni. Plosnatiji oblici zahtijevaju oko 10 minuta pečenja, a okrugliji oblici poput krugova ili zvijezda zahtijevaju oko 12 minuta pečenja.

**Različite varijacije:** Od tijesta provučenog kroz zvjezdastu tepsiju oblikujte krugove, u sredinu stavite komadić kreme od karamela i pecite. Tijesto provučeno kroz kalup s rupama stavite u spirale. Pažljivo otopite 2 dijela čokoladne glazure s 1 dijelom maslaca, djelomično umočite kekse i pustite da se stegnu. Izrežite plosnate kekse na komade duljine 1-2 cm i pecite. Želatinu od ribizla zakuhajte, kuhajte na laganoj vatri 5 minuta i malo ohladite. Premažite dno polovice kolačića i prekrijte preostalim kolačićima. Ostavite da se malo stegne.

**Savjet:** Također možete zamijeniti 200 g brašna mljevenim orasima ili bademima, a umjesto kore naranče koristiti pulpu cimeta ili vanilije.

**Sastojci:**

Ovisno o veličini 30-50 kolačića

250 g maslaca

200 g šećera

0,1 g šafrana

2 organske naranče

2 jaja (veličina M)

2 ravne čajne žličice praška za pecivo

500 g brašna

## Narancsos safrányos darálás keksz

**Elkészítés:**

Elkészítési idő kb. 40 perc

Mossa meg a narancsokat forró víz alatt, szárítsa meg őket, és reszelje le a héjukat. Keverje habosra a vaját, a cukrot, a safrányt, a narancshéjat és a tojást. Keverje össze a sütőport a liszttel, fokozatosan adja hozzá a keverékhez, és gyúrjon kemény tésztát. Csomagolja a tésztát fóliába, és hagyja legalább 2 órán át a hűtőszekrényben pihenni.

Melegítse elő a sütőt 180°C-ra. Szerelje össze a TRANSFORMA® húsdarálót a sütemény előtéttel, és adagonként nyomja át a tésztát a kívánt süteményformán. Vágja a tésztákat a kívánt hosszúságúra, és helyezze őket sütőpapírral bélelt tepsibe. Süssse őket világos aranybarnára a sütőben. A laposabb formák körülbelül 10 perc süstést igényelnek, a kerekesebb formák, például a kör vagy a csillag alakú tészták sültése pedig körülbelül 12 percet vesz igénybe.

**Különböző változatok:** Készítsen köröket a csillagformán keresztül átnyomott tésztából, tegyen a közepükbe tejszínes karamellát, és süssse meg. Készítsen spirálokat a kerek formán átnyomott tésztából. Óvatosan olvasszon fel 2 rész csokoládé bevonót egy rész vajjal, mérítse bele félig a süteményeket, és hagyja megdermedni. Vágja a lapos formán átnyomott tésztát 1–2 cm hosszú darabokra, és süssse meg. Forraljon fel ribizlizselét, főzze 5 percig, majd hagyja lehűlni egy kicsit. A sütemények felének alját kenje meg a zselével, és helyezze rájuk a megmaradt süteményeket. Hagyja egy kicsit megdermedni.

**Javaslat:** 200 g lisztet örlött diófélékre vagy mandulára is cserélhet, és a narancshéj helyett használhat fahéjat vagy vaníliamagot.

**Összetevők:**

Mérettől függően 30–50 sütemény

250 g vaj

200 g cukor

0,1 g safrány

2 bio narancs

2 tojás (M méret)

2 csapott teáskanál sütőpor

500 g liszt

## Mod de preparare:

Тимп де preparare aprox. 40 de minute

Spălați portocalele în apă caldă, uscați-le și dați coaja pe răzătoare. Amestecați untul, zahărul, șofranul, coaja de portocală și ouăle. Amestecați praful de copt și făina, adăugați-l puțin câte puțin la amestec și frământați până la obținerea unui aluat ferm. Înveliți aluatul în folie alimentară și lăsați să stea în frigider cel puțin 2 ore.

Preîncălziți cuptorul la 180 °C. Asamblați mașina de tocat carne TRANSFORMA® cu accesoriul pentru biscuiți și treceți aluatul în porții prin forma de biscuiți dorit. Taiati la lungimea potrivită și așezați biscuiții pe o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt. Coaceți în cuptor până se rumenește ușor.

În cazul formelor mai plate este nevoie de aproximativ 10 minute, iar în cazul formele mai rotunde, cum ar fi cercurile sau stelele, este nevoie de aproximativ 12 minute până când se coc.

**Variații diferite:** Aranjați în cercuri aluatul trecut prin forma de stea, puneți o bucată de caramel cremă în centru și puneți-le la copt. Faceți spirale din aluatul trecut prin forma rotundă. Topiți cu grijă 2 părți de glazură de ciocolată cu o parte de unt, introduceți în cuvertură jumătatea biscuiților și lăsați să se întărească. Taiati aluatul trecut prin forma plată în bucăți de 1-2 cm lungime și coaceți-le la cuptor. Aduceți la fierbere gelatină de coacăze roșii, fierbeți timp de 5 minute și lăsați să se răcească puțin. Ungeți partea inferioară a jumătate din biscuiți cu jeleu și acoperiți-le cu biscuiții rămași. Lăsați să se întărească puțin.

**Sfat:** De asemenea, puteți înlocui 200 g de făină cu nuci sau migdale măcinate și puteți folosi scorțișoară sau semințe de vanilie în loc de coajă de portocală.

## Ingrediente:

În funcție de mărime 30-50 de biscuiți

250 g de unt

200 g de zahăr

0,1 g de șofran

2 portocale bio

2 ouă (mărimea M)

2 lingurițe rase de praf de copt

500 g de făină

# Маслен форсек с портокал и шафран

## Приготвяне:

Време за приготвяне приблизително 40 минути

Изплакнете портокалите в гореща вода, подсушете ги и настържете кората. Разбийте маслото, захарта, шафрана, портокаловата кора и яйцата до пухкавост. Смесете бакпулвера и брашното, добавете постепенно и замесете твърдо тесто. Увийте тестото в домакинско фолио и го оставете да почине в хладилника за поне 2 часа.

Загрейте фурната на 180 °C. На машината за мелене на месо TRANSFORMA® поставете приставката за бисквити и прекарайте тестото на порции през желаната форма за бисквити. Нарезжете ги на подходяща дължина и ги поставете в тава, застлана с хартия за печене. Печете във фурната до светлокафяво. За по-плоските форми са необходими около 10 минути, а за по-заоблените форми, като кръгове или звезди, около 12 минути.

**Различни варианти:** През звездовидната форма шприцовайте тестото на кръгове, поставете парче карамелен бонбон в центъра и изпечете. Шприцованото през перфорираната форма тесто поставяйте на спирали. Внимателно разтопете 2 части шоколадова глазура с една част масло, потопете част от бисквитите и оставете да стегне. Нарезжете плоските бисквити на парчета с дължина 1-2 см и ги изпечете. Сложете желатина с червено френско грозде за заври, оставете да къри за 5 минути и оставете да се охлади за кратко. Намажете долната част на половината от бисквитите и покрийте с останалите бисквити. Оставете да се стегне малко.

**Съвет:** Можете също така да замените 200 г брашно със смлени орехи или бадеми и да използвате канела или ванилия вместо портокалова кора.

## Съставки:

В зависимост от размера 30-50 бисквити

250 г масло

200 г захар

0,1 г шафран

2 Био-портокала

2 яйца (размер M)

2 равни чаени лъжички бакпулвер

500 г брашно





GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q20, das für 20 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q20 seal, which represents a 20-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q20, synonyme d'une garantie de 20 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q20, che indica 20 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q20, que representa 20 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q20 zegel, dat een waarborg betekent van 20 jaar.

Изделия, помеченные клеймом GEFU-Q20, имеют 20-летнюю гарантию.

A GEFU assegura a elevada durabilidade deste produto com o selo GEFU-Q20, que representa uma garantia de 20 anos.

GEFU garanterer produktets langsigtede holdbarhed med mærket GEFU-Q20, som står for 20 års garanti.

GEFU gwarantuje dużą wytrzymałość niniejszego produktu za pomocą znaku GEFU-Q20, który oznacza 20 lat gwarancji.

Společnost GEFU dokládá dlouhou životnost tohoto produktu certifikátem GEFU-Q20, který znamená poskytnutí záruky na 20 let.

Značka GEFU zaručuje dlhodobú životnosť tohto produktu pečatou GEFU-Q20, ktorá predstavuje 20-ročnú záruku.

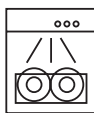
GEFU jamči trajno vzdržljivost tega izdelka s pečatom GEFU-Q20, ki zagotavlja 20 let garancije.

GEFU jamči dugotrajnu izdržljivost ovog proizvoda oznakom GEFU-Q20, što znači 20-godišnje jamstvo.

A 20 éves jótállást jelentő GEFU-Q20 bélyeggel ellátott termék hosszú élettartamát a GEFU szavatolja.

GEFU oferă pentru durabilitatea acestui produs sigiliul de calitate GEFU-Q20, ceea ce înseamnă o garanție de 20 de ani.

GEFU гарантира дълготрайността на този продукт с печата GEFU-Q20, който дава гаранция за 20 години.



**Reinigung:** Alle Teile sind spülmaschinengeeignet (ausgenommen Standfuß)

**Cleaning:** All parts are dishwasher-safe (except for the base)

**Entretien :** Tous les éléments sont au lave-vaisselle (excepté support)

**Pulizia:** Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie (tranne la base)

**Limpieza:** Todos los componentes son aptos para lavavajillas (excepto el pie de soporte)

**Reiniging:** Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig (met uitzondering van voetstruk)

**Чистка:** Все компоненты в посудомоечной машине (исключая основу)

**Limpeza:** todas as peças são adequadas para a máquina de lavar louça (exceto a base)

**Rensning:** Alle dele tåler opvaskemaskine (undtagen foden)

**Czyszczenie:** Wszystkie elementy nadają się do mycia w zmywarce (za wyjątkiem podstawy i korby)

**Čištění:** Všechny díly jsou vhodné do myčky (s výjimkou podstavné nohy)

**Čistenie:** Všetky diely môžete umývať v umývačke riadu (okrem podstavca)

**Čiščenje:** Vsi deli so primerni za pranje v pomivalnem stroju (razen stojala in gonilnika)

**Čiščenje:** Svi sastavni dijelovi prikladni su za pranje u perilici za posuđe (osim postolja i ručke)

**Tisztítás:** minden alkatrész mosható mosogatógépben (a talp kivételével)

**Curățarea:** Toate piesele sunt compatibile cu mașina de spălat vase (cu excepția piciorului)

**Почистване:** Всички части са подходящи за почистване в миялна машина (с изключение на основата)

# GEFU®

GEFU GmbH

Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0

Fax + 49 2973 9713 - 55

[www.gefu.com](http://www.gefu.com)