

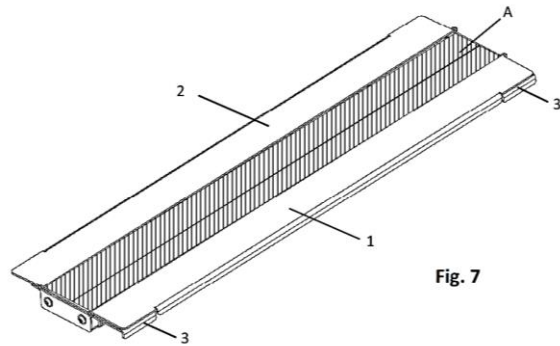


Fig. 7

Anschließend die zweite Klappe **2**, wieder öffnen. Nun sind die **Maultaschen** verschlossen und das Maultaschenpaket am Stück ist fertig.

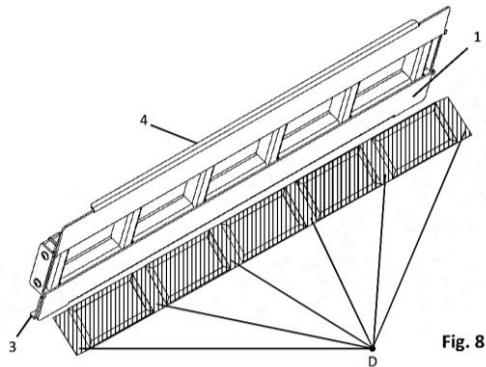


Fig. 8

Jetzt hinten unter die Vorrichtung den Handgriff **4** greifen und das **Maultaschenpaket** nach vorne auswerfen.

Nun können die **Maultaschen** an den Teigverbindungen **D** durchtrennt werden.

Die einzelnen **Maultaschen** sind fertig.

Zuletzt noch das Papier aus der Vorrichtung entfernen und die Vorrichtung ist bereit für die nächsten **Maultaschen**.

Zur Reinigung kann die Vorrichtung durch Entfernen der Scharnierteile, **Fig. 1, 7**, mit Hilfe eines Inbusschlüssels vollständig zerlegt werden. Dazu mit einem Inbusschlüssel die Linsenkopfschrauben, **Fig. 1, 6** entfernen.

Infos, Videos & Bestellung:
www.maultaschenform.de



5er Maultaschenformer

10er Maultaschenformer



6er Maultaschenformer

12er Maultaschenformer



7er Maultaschenformer

14er Maultaschenformer

Z+M Zeit- und Messgeräte GmbH & Co. KG
Geschäftsführer: René Ziller, Rafael Ziller, Rolf Ziller
Einsteinstraße 1
73730 Esslingen-Zell
Kontakt:
Telefon: 0711-3670-11+12
Telefax: 0711-3670-13
Internet: www.blechdesign-zundm.de
E-Mail: info@blechdesign-zundm.de

Registereintrag
Eintragung im Handelsregister
Registergericht: Stuttgart
Registernummer: HRB 211439 HRBA 211629

Umsatzsteuer-ID: DE 145 356 436

Gebrauchsmuster Nr.: 20 2018 102 984



BEDIENUNGSANLEITUNG

MAULTASCHENFORMER

Vorrichtung zur Herstellung von mehreren Maultaschen oder anderen gefüllten Teigwaren gleichzeitig



Hochwertiger Edelstahl – langlebig, lebensmittelecht



Zeitersparnis – einfache und schnelle Zubereitung



Perfekte Maultaschen in gleichmäßiger Größe



Leicht zu reinigen



MADE IN GERMANY

Ein Produkt von:

Z+M BLECH-DESIGN
UHRANLAGEN

Z+M Zeit- und Messgeräte GmbH & Co. KG

Gebrauchsmuster Nr.: 20 2018 102 984

Bis zu 60 % Zeitersparnis bei der Herstellung von schwäbischen Maultaschen!

Erhältlich in 8 verschiedenen Größen:

Artikel-Nr.	Version	Maße:	Maultaschengröße:
645-5	5er	645x170x30 mm	100 x 70 x 20 mm
645-6	6er	645x170x30 mm	80 x 70 x 20 mm
645-7	7er	645x160x30mm	65 x 60 x 20 mm
645-8	8er	645x125x20mm	55 x 40 x 15 mm
1245-10	10er	1245x170x30 mm	100 x 70 x 20 mm
1245-12	12er	1245x170x30 mm	80 x 70 x 20 mm
1245-14	14er	1245x160x30mm	65 x 60 x 20 mm
1245-16	16er	1245x125x20mm	55 x 40 x 15 mm

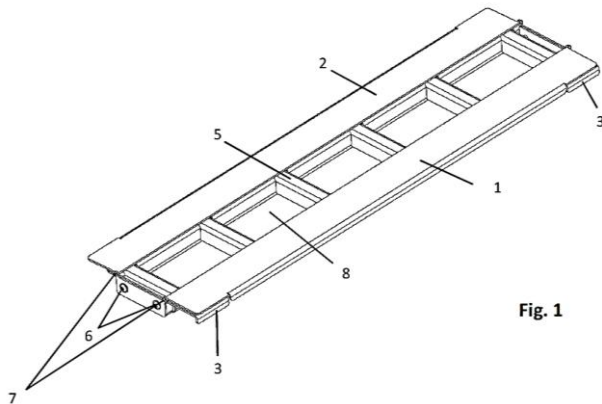


Fig. 1

- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| 1 Erste Klappe | 7 Scharniere |
| 2 Zweite Klappe | 8 Mulden |
| 3 Füße | A Teigware (Fig. 2) |
| 4 Handgriff (Fig. 6) | B Teigware mit Eiweiß (Fig. 2) |
| 5 Trennsteg | C Füllmasse (Fig. 3) |
| 6 Linsenkopfschrauben | D Teigverbindungen (Fig. 8) |

Vor der ersten Benutzung die Vorrichtung reinigen.
[Maultaschenvorrichtung](#) waagrecht auf die Arbeitsplatte legen, so dass die Füße **3** nach vorne zeigen. Die erste und die zweite Klappe **1** und **2** sind geöffnet.

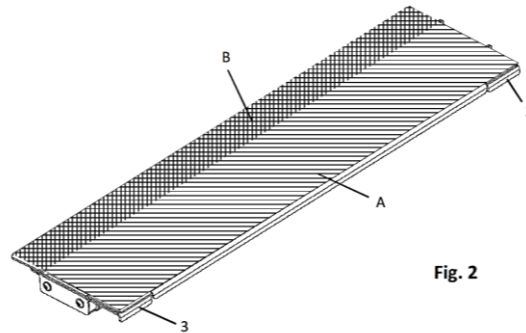


Fig. 2

Die zuvor zugeschnittene Teigbahn mit Trägerfolie oder Trägerpapier unten auf die Vorrichtung legen. Nun die Teigbahn auf oberem Drittel mit Eiweiß **B** bestreichen.

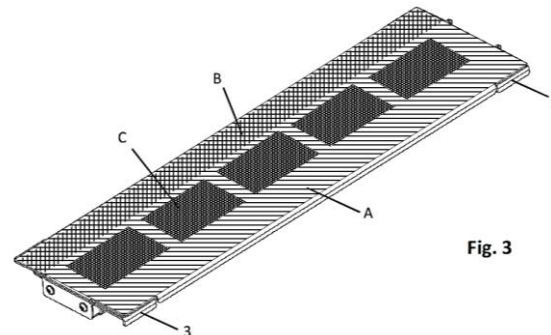


Fig. 3

Dann die Füllmasse **C** in gewünschter Menge mit einem Löffel, Eisportionierer oder Spritztüte in die Mulden füllen und gleichzeitig ein wenig in die Mulden drücken, dabei darauf achten, dass der Teig nicht reißt.

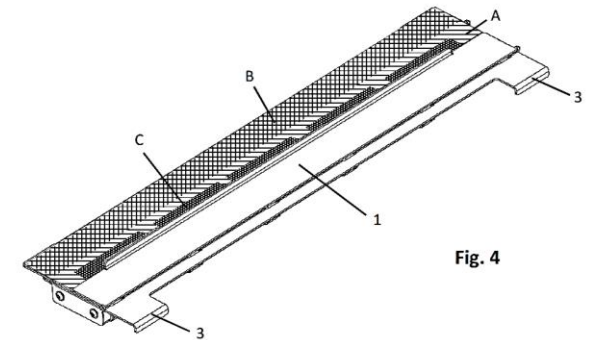


Fig. 4

Jetzt die erste Klappe **1** zuklappen und gleichmäßig andrücken.

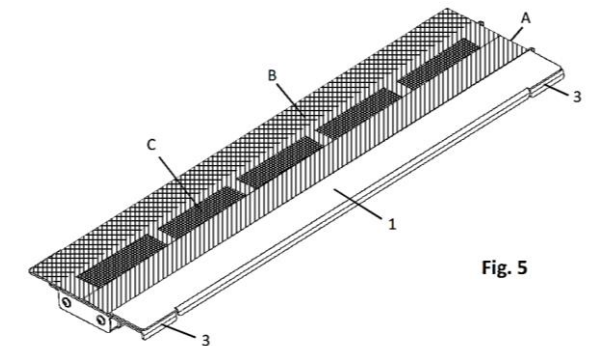


Fig. 5

Erste Klappe **1** wieder öffnen. Nun ist die erste Teighälfte verschlossen.

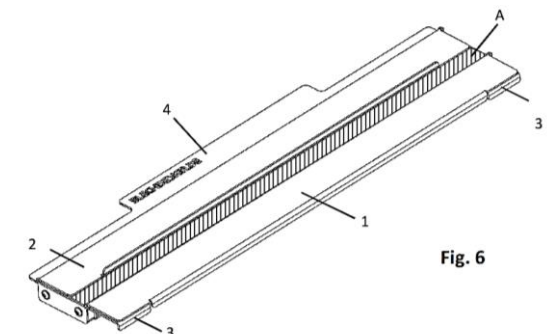


Fig. 6

Nun die zweite Klappe **2** zuklappen und gleichmäßig andrücken.