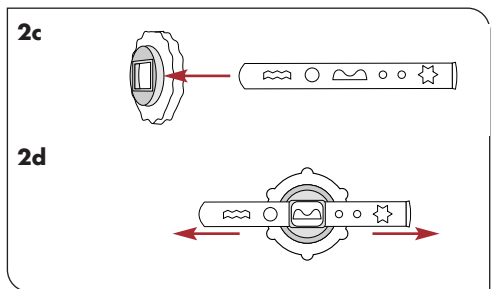
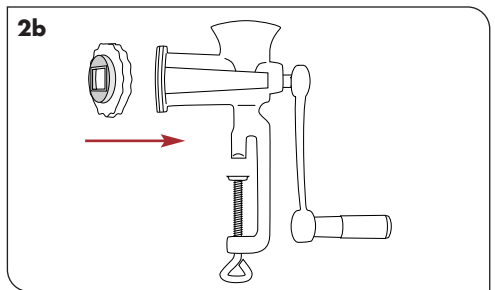
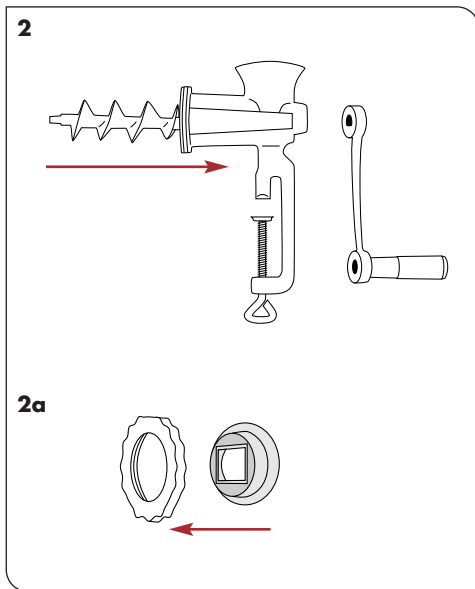
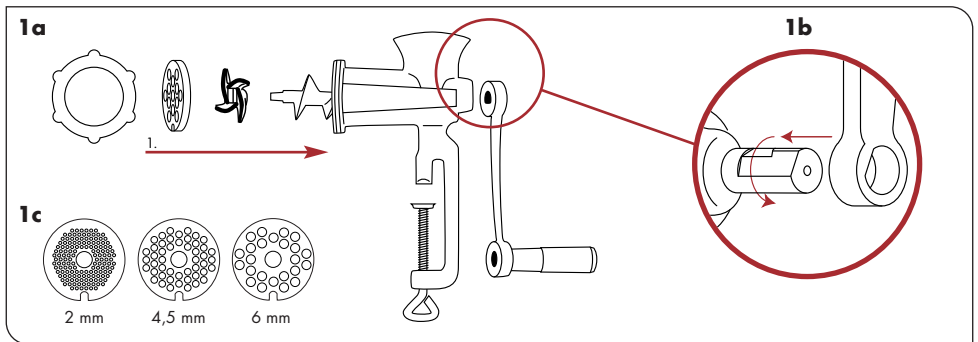
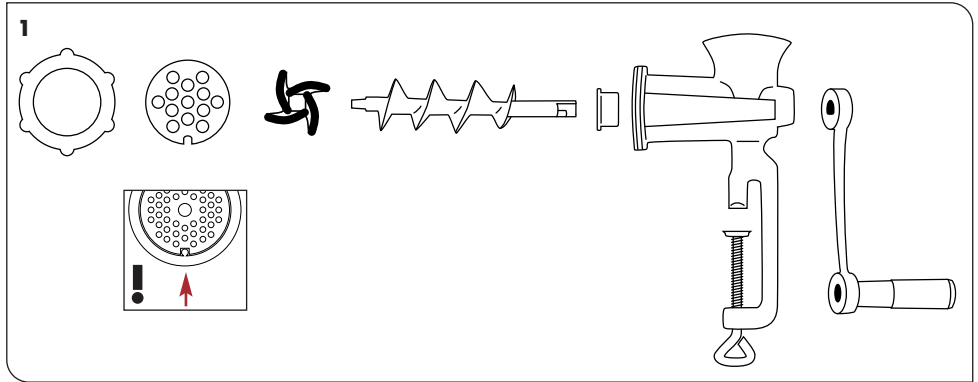


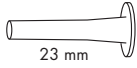
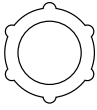


FLEISCHWOLF **SOLIDO**

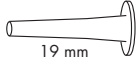
BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



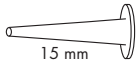
3



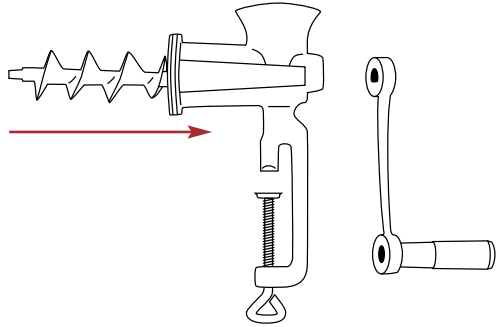
23 mm



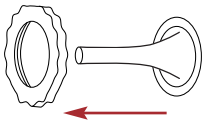
19 mm



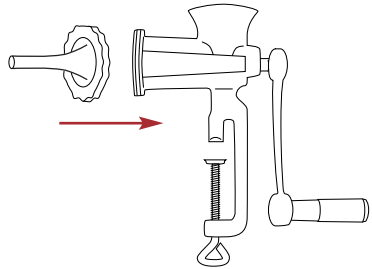
15 mm



3a



3b



Viel Freude mit Ihrem neuen Fleischwolf SOLIDO von KÜCHENPROFI. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.

Sicherheitshinweise

- Das Messer ist sehr scharf. **Verletzungsgefahr!**
- Bewahren Sie den Fleischwolf außer Reichweite von Kindern auf.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie alle Teile gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie sie anschließend vollständig ab.

Zusammenbau Fleischwolf

- Bauen Sie den Fleischwolf gem. Abbildung 1 zusammen. Beachten Sie, dass:
 - die geschliffene Seite des Messers nach vorne zeigt.
 - die gewünschte Lochscheibe (1c) unter Berücksichtigung der Aussparung in das Gehäuse eingesetzt wird.
- Schrauben Sie jetzt den Befestigungsring mit einigen Drehungen im Uhrzeigersinn fest. Für eine einwandfreie Funktion sollte der Befestigungsring nur so weit angezogen werden, dass sich die Förderschnecke noch leicht drehen lässt und das Messer nicht schleift. (1a)
- Stecken Sie anschließend die Kurbel auf und arretieren Sie diese. (1b)

Zusammenbau Gebäckpresse

- Bauen Sie den Fleischwolf gem. Abbildung 2 zusammen.
- Stecken Sie die Halterung des Spritzgebäckvorsatzes (ohne Schablone) in den Befestigungsring. (2a)
- Schrauben Sie jetzt den Befestigungsring mit einigen Drehungen im Uhrzeigersinn fest. Für eine einwandfreie Funktion sollte der Befestigungsring nur so weit angezogen werden, dass sich die Förderschnecke noch leicht drehen lässt. (2b)
- Schieben Sie die Schablone in die Halterung des Spritzgebäckvorsatzes (2c) und stellen Sie die gewünschte Form ein. (2d)
- Stecken Sie anschließend die Kurbel auf und arretieren Sie diese. (1b)

Zusammenbau Wurstaufsätze

- Bauen Sie den Fleischwolf gem. Abbildung 3 zusammen.
- Stecken Sie den Wurstaufsatz in den Befestigungsring. (3a)
- Schrauben Sie jetzt den Befestigungsring mit einigen Drehungen im Uhrzeigersinn fest. Für eine einwandfreie Funktion sollte der Befestigungsring nur so weit angezogen werden, dass sich die Förderschnecke noch leicht drehen lässt. (3b)
- Stecken Sie anschließend die Kurbel auf und arretieren Sie diese. (1b)

Anwendung

- Schrauben Sie die Tischklemme an einer geeigneten Arbeitsplatte oder einem Tisch fest. Für einen festen Halt vergewissern Sie sich, dass das Kunststoffplättchen am Fuß des Gehäuses aufgesteckt ist.

Fleischwolf

- Füllen Sie grob gewürfeltes Fleisch, Fischstücke oder gekochtes Gemüse in den Trichter. Drehen Sie an der Kurbel, um die Lebensmittel zu zerkleinern.
- Falls diese nicht nachrutschen bzw. eingezogen werden, verwenden Sie einen Holzlöffel oder ähnliches, um leicht nachzudrücken.

- **Achtung Verletzungsgefahr!** Drücken Sie nicht mit den Fingern nach.
- Fangen Sie die zerkleinerten Lebensmittel in einem geeigneten Gefäß auf.
- Zum Schluss können Sie, falls Ihr Rezept dies vorsieht, eine Zwiebel durchdrehen.
- Zur Vermeidung größerer Restmengen Lebensmittel im Gerät empfiehlt es sich, zuletzt ein gewässertes Brötchen durchzudrehen.

Gebäckpresse

- Geben Sie den Teig in den Trichter.
- Drehen Sie an der Kurbel, um den Teig durch die Schablone zu pressen.
- Falls dieser nicht nachrutscht bzw. eingezogen wird, verwenden Sie einen Holzlöffel oder ähnliches, um leicht nachzudrücken.
- **Achtung Verletzungsgefahr!** Drücken Sie nicht mit den Fingern nach.
- Schneiden Sie den geformten Teig in gleichgroße Abschnitte und legen Sie diese auf ein Backblech.

Wurstaufsätze

- Falls Ihr Rezept dies vorsieht, setzen Sie einen Darm auf den Aufsatz.
- Geben Sie das Hackfleisch in den Trichter.
- Drehen Sie an der Kurbel, um das Hackfleisch durch den Wurstaufsatz zu pressen.
- Falls dies nicht nachrutscht bzw. eingezogen wird, verwenden Sie einen Holzlöffel oder ähnliches, um leicht nachzudrücken.
- **Achtung Verletzungsgefahr!** Drücken Sie nicht mit den Fingern nach.
- Verdrehen Sie die Wurst, sobald die gewünschte Länge erreicht ist. Schneiden Sie sie ab und legen sie auf ein Arbeitsbrett.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Fleischwolf umgehend nach der Benutzung, um das Eintrocknen der Lebensmittelreste zu vermeiden.
- Bauen Sie den Fleischwolf in umgekehrter Reihenfolge als unter Punkt **Zusammenbau** beschrieben auseinander und lösen Sie die Tischklemme von der Arbeitsfläche oder dem Tisch. Der Fleischwolf und die Wurstaufsätze können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Da die Lochscheiben und das Messer aus einem speziellen Messerstahl gefertigt wurden und rosten können, reinigen Sie diese nur von Hand und bewahren Sie sie leicht eingeölt und in einem fettichten Papier eingewickelt auf.

REZEPTE

Frikadellen, Bouletten oder Fleischpflanzerl

500 g gemischtes Schweine- und Rindfleisch, 1 Ei (Größe L), 1 eingeweichtes, altbackenes Brötchen, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

Das Messer und die gewünschte Lochscheibe am Fleischwolf wie unter Punkt **Zusammenbau Fleischwolf** beschrieben montieren und den Fleischwolf an einer Arbeitsplatte oder einem Tisch befestigen. Wenn nötig, das Fleisch in nicht zu grobe Würfel schneiden und dann durch den Fleischwolf drehen. Anschließend die Zwiebel ebenfalls durch den Fleischwolf drehen. Alle Zutaten sorgfältig vermischen, nach Geschmack würzen und gleichmäßige Frikadellen formen. Von jeder Seite in einer Bratpfanne goldbraun braten.

Spritzgebäck

500 g Mehl, 250 g Zucker, 125 g Butter, 125 g Margarine, ½ Pck. Backpulver, 2 Pck. Vanillezucker, 1 Ei, 1 Eigelb

Vorbereitungszeit: ca. 45 Minuten, Ruhezeit: ca. 1 Stunde, Backzeit: ca. 10-15 Minuten

Tipp: Wenn alle Zutaten bei der Zubereitung in etwa die gleiche Temperatur haben, lässt sich der Teig am einfachsten kneten.

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und diesen etwa 1 Stunde in Folie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun den Spritzgebäckvorsatz auf den Fleischwolf wie unter Punkt **Zusammenbau Gebäckpresse** beschrieben stecken und den Fleischwolf an einer Arbeitsplatte oder einem Tisch befestigen.

Den Teig portionsweise durch den Fleischwolf drehen. Der Vorsatz gibt Ihnen die Möglichkeit, vier verschiedene Arten des Gebäcks herzustellen. Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der zweiten Schiene von unten ca. 10-15 Minuten backen. Nach Belieben kann das abgekühlte Spritzgebäck mit flüssiger Kuvertüre überzogen werden.

Bratwurst

1,2 kg Schweinefleisch aus der Schulter, 150 g Schweinebauch roh, 150 g Bauchspeck geräuchert, ca. 20 m Bratwurst-Saitling Kaliber 18/20, 200 g Zwiebeln, 2-3 Knoblauchzehen, 100 ml Weißwein, 3 EL Olivenöl, 2-3 Rosmarinzwige, 1 getrocknete Chilischote, 20 g Fenchelsamen, 26 g Salz

Den Naturdarm ein paar Minuten in lauwarmes Wasser legen.

Für die Gewürzmischung Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Rosmarinnadeln, Fenchelsamen und Chilischote fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten. Salz und Gewürze hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Wenn nötig, Schweinefleisch und Speck zunächst in grobe Würfel schneiden und dann durch den Fleischwolf drehen. Hierfür je nach Geschmack die passende Lochscheibe wählen:

grobe Wurst = grobe Scheibe,

feine Wurst = feine Scheibe.

Anschließend das zerkleinerte Fleisch mit der Gewürzmischung verkneten.

Die fertige Wurstmasse mindestens 30 min. im Gefrierfach kaltstellen. Dann noch einmal gründlich durchkneten.

Nun den Wurstaufsatz mit dem passenden Durchmesser auf den Fleischwolf wie unter Punkt **Zusammenbau Wurstaufsätze** beschrieben aufstecken und den Fleischwolf mit Hilfe der Tischklemme an einer Arbeitsplatte oder einem Tisch befestigen.

Jeweils ca. 2-3 m Saitling auf die Tülle schieben, die Wurstmasse portionsweise in den Trichter füllen und an der Kurbel drehen. Hierdurch wird die Wurstmasse in den Saitling gedrückt. Die Wurst ein- bis zweimal verdrehen, sobald die gewünschte Länge erreicht ist.

Gewährleistung

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Gewährleistung von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Produkt beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



MEAT GRINDER **SOLIDO**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI meat grinder SOLIDO. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users.

Safety instructions

- The knife is very sharp. **Risk of injury!**
- The meat grinder must be kept out of reach of children.

Before first use

- Thoroughly clean all parts with hot water and detergent.
- Afterwards dry them off completely.

Assembly meat grinder

- Assemble the meat grinder according to picture 1. Pay attention that:
 - the cutting edge of the knife is facing outwards.
 - the desired grinding disc (1c) is inserted into the housing considering the respective cavities.
- Fix the fastening ring with several clockwise turns. To ensure a correct function the fastening ring should be fixed carefully so the conveyor screw can still be moved easily and the knife does not rub. (1a)
- Then attach the crank and lock it into place. (1b)

Assembly cookie press

- Assemble the meat grinder according to picture 2.
- Insert the holder of the cookie attachment (without the cookie stencil) into the fastening ring. (2a)
- Fix the fastening ring with several clockwise turns. To ensure a correct function the fastening ring should be fixed carefully so the conveyor screw can still be moved easily. (2b)
- Slide the cookie stencil into the holder of the cookie attachment (2c) and set the desired pattern. (2d)
- Then attach the crank and lock it into place.

Assembly sausage attachments

- Assemble the meat grinder according to picture 3.
- Insert the sausage attachment into the fastening ring. (3a)
- Fix the fastening ring with several clockwise turns. To ensure a correct function the fastening ring should be fixed carefully so the conveyor screw can still be moved easily. (3b)
- Then attach the crank and lock it into place. (1b)

Use

Screw the table clamp to a suitable work top or table. For a safe hold ensure that the plastic plate is attached to the housing's foot.

Meat grinder

- Fill coarsely diced meat, fish or cooked vegetables in the funnel. Turn the crank to cut the food.
- Should the food not slide resp. be pulled into the housing, use a wooden spoon or the like to push carefully.
- **Attention risk of injury!** Do not press with your fingers.
- Collect the minced food in a suitable receptacle.
- If included in your recipe, you can grind an onion afterwards.
- To prevent larger residues of food in the housing we recommend grinding a soaked bun as a final step.

Cookie press

- Fill the dough in the funnel.
- Turn the crank to press the dough through the cookie stencil.
- Should the dough not slide resp. be pulled into the housing use a wooden spoon or the like to push carefully.
- **Attention risk of injury!** Do not press with your fingers.
- Cut the dough into evenly sized pieces and place them on a baking tray.

Sausage attachments

- If your recipe provides for this, place a sausage casing on the attachment.
- Place the minced meat in the funnel.
- Turn the crank to press the minced meat through the sausage attachment.
- Should it not slide resp. be pulled into the housing use a wooden spoon or the like to push carefully.
- **Attention risk of injury!** Do not press with your fingers.
- Twist the sausage once the desired length has been reached. Cut it and place it on a work board.

Cleaning and care

- Clean the meat grinder immediately after use to prevent remains of ground food from drying.
- Disassemble the meat grinder in reverse order to point **Assembly** and remove the table clamp from the countertop or table. You can clean the meat grinder and the sausage attachments in the dishwasher.
- As the perforated discs and the knife are made of a special knife steel there can be corrosion. Therefore, only clean these parts by hand and store them slightly oiled in a greaseproof paper.

RECIPES

Meatballs

500 g mixed pork and beef, 1 large egg, 1 soaked, stale bun, 1 onion, salt, pepper, paprika, nutmeg

Attach the knife and the desired perforated disc to the meat grinder as described in point **Assembly meat grinder** and fix the meat grinder onto a countertop or table. If necessary, cut the meat in not too large dices and pass it through the meat grinder. Afterwards you can pass the onion through the meat grinder as well. Blend all ingredients thoroughly, season to taste and form meat balls of equal size. Fry them on each side in a frying pan until they are golden brown.

Cookies

500 g flour, 250 g sugar, 125 g butter, 125 g margarine, ½ pkg. baking powder, 2 pkg. vanilla sugar, 1 egg, 1 egg yolk

Preparation time: approx. 45 minutes, resting time: approx. 1 hour, baking time: approx. 10-15 minutes

Advice: The dough can be kneaded the easiest way when all the ingredients have approx. the same temperature.

Mix all ingredients and knead until having a firm dough. Let rest for about 1 hour in the refrigerator, wrapped in foil.

Attach the cookie attachment to the meat grinder as described in point **Assembly cookie press** and fix the meat grinder onto a countertop or table.

Pass the dough through the meat grinder portion by portion. The cookie attachment makes it possible to make four different shapes of cookies. Put the cookies onto a baking tray using baking paper. Bake them in the pre-heated oven at 180 °C, on the second rail from below, for approx. 10-15 minutes.

If desired, the cookies can be covered with liquid couverture after having cooled down.

Bratwurst

1.2 kg pork from the shoulder, 150 g raw pork belly, 150 g smoked pancetta, approx. 20 m sausage casing calibre 18/20, 200 g onions, 2-3 garlic cloves, 100 ml white wine, 3 tbsps olive oil, 2-3 rosemary sprigs, 1 dried chili pepper, 20 g fennel seeds, 26 g salt

Place the natural casing in lukewarm water for a few minutes.

Finely dice the onions and garlic for the spice mix. Finely chop the rosemary needles, fennel seeds and chili pepper. Sauté the onions and garlic in the olive oil until translucent. Add salt and spices.

Deglaze with white wine, boil down, remove from the heat and leave to cool completely.

If necessary, cut the pork and bacon into large cubes and then pass it through the grinder. Select the appropriate perforated disc to suit your personal taste:

coarse sausage = coarse disc,

fine sausage = fine disc.

Then knead the minced meat with the spice mixture.

Chill the prepared sausage mixture in the freezer for at least 30 minutes. Then knead it again thoroughly.

Now place the sausage attachment with the appropriate diameter on the grinder as described in point

Assembly sausage attachments and attach the grinder to a worktop or table.

Slide approx. 2-3 metres of sausage casing onto the spout, fill the sausage mixture into the funnel in portions and turn the crank. This presses the sausage mixture into the casing. Twist the sausage once or twice once the desired length has been reached.

Warranty

We cover this product with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the product.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text remains binding.



HACHOIR À VIANDE **SOLIDO**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel hachoir à viande SOLIDO de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour un futur utilisateur.

Consignes de sécurité

- Le couteau est très affûté. **Risque de blessures !**
- Le hachoir à viande doit rester hors de portée des enfants.

Avant la première utilisation

- Rincez toutes les pièces à fond avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle.
- Séchez-les ensuite soigneusement.

Assemblage hachoir à viande

- Assemblez le hachoir à viande suivant l'image 1. Assurez-vous que :
 - la face affilée du couteau est orienté vers l'avant.
 - le disque perforé souhaité (1c) est inséré dans le boîtier en respectant les évidements.
- Vissez maintenant la bague de fixation en la tournant quelques fois dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour un bon fonctionnement, la bague de fixation ne doit être serrée que jusqu'à ce que la vis sans fin puisse encore être tournée facilement et que le couteau ne frotte pas. (1a)
- Ensuite, enfillez la manivelle et bloquez-la. (1b)

Assemblage presse à biscuits

- Assemblez le hachoir à viande suivant l'image 2.
- Insérez le support de l'accessoire à biscuits (sans barre emporte-pièce) dans la bague de fixation. (2a)
- Vissez maintenant la bague de fixation en la tournant quelques fois dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour un bon fonctionnement, la bague de fixation ne doit être serrée que jusqu'à ce que la vis sans fin puisse encore être tournée facilement. (2b)
- Glissez la barre emporte-pièce dans le support de l'accessoire à biscuits et réglez le motif souhaité. (2d)
- Ensuite, enfillez la manivelle et bloquez-la. (1b)

Assemblage embouts à saucisses

- Assemblez le hachoir à viande suivant l'image 3.
- Insérez l'embout à saucisses dans la bague de fixation. (3a)
- Vissez maintenant la bague de fixation en la tournant quelques fois dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour un bon fonctionnement, la bague de fixation ne doit être serrée que jusqu'à ce que la vis sans fin puisse encore être tournée facilement. (3b)
- Ensuite, enfillez la manivelle et bloquez-la. (1b)

Utilisation

Vissez la pince de table sur un plan de travail ou une table appropriée. Pour une bonne fixation, assurez-vous que la plaquette en plastique à la base du boîtier est bien enfoncée.

Hachoir à viande

- Remplissez l'entonnoir de viande, poisson ou légumes cuits coupés en gros cubes. Tournez la manivelle pour émincer les aliments.
- Si ceux-ci ne glissent pas resp. ne sont pas rentrés, utilisez une cuillère en bois ou un objet similaire pour appuyer légèrement.
- **Attention au risque de blessure !** N'appuyez pas avec les doigts.
- Recueillez les aliments émincés dans un récipient approprié.

- Pour finir, si votre recette le prévoit, vous pouvez faire tourner un oignon.
- Pour éviter de laisser de grands résidus d'aliments dans l'appareil, il est recommandé de tourner en dernier un petit pain trempé.

Presse à biscuits

- Remplissez la pâte dans l'entonnoir.
- Tournez la manivelle pour presser la pâte à travers la barre emporte-pièce.
- Si la pâte ne glisse pas resp. n'est pas rentrée, utilisez une cuillère en bois ou un objet similaire pour appuyer légèrement.
- **Attention au risque de blessure !** N'appuyez pas avec les doigts.
- Coupez les biscuits en morceaux de taille uniforme et posez-les sur une plaque de four.

Embouts à saucisses

- Si votre recette le prévoit, placez un boyau sur l'embout.
- Mettez la viande hachée dans l'entonnoir.
- Tournez la manivelle pour presser la viande hachée à travers l'embout à saucisses.
- Si la viande ne glisse pas resp. n'est pas rentrée, utilisez une cuillère en bois ou un objet similaire pour appuyer légèrement.
- **Attention au risque de blessure !** N'appuyez pas avec les doigts.
- Torsadez la saucisse quand la longueur souhaitée est atteinte. Découpez-la et placez-la sur une planche de travail.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez le hachoir à viande immédiatement après l'avoir utilisé afin d'éviter que les restes d'aliments ne sèchent.
- Démontez le hachoir à viande dans l'ordre inverse que décrit au point **Assemblage** et détachez la pince de table du plan de travail ou de la table. Le hachoir à viande et les embouts à saucisses peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Étant donné que les disques perforés et le couteau sont faits d'acier spécial pour couteaux et peuvent rouiller, nettoyez-les uniquement à la main et gardez-les légèrement huilés et enveloppés dans un papier résistant à la graisse.

RECETTES

Fricadelles, boulettes ou galettes de viande

500 g de viande de porc et de bœuf mélangée, 1 œuf (taille L), 1 petit pain trempé et rassis, 1 oignon, sel, poivre, paprika, muscade

Monter le couteau et le disque perforé souhaité sur le hachoir à viande comme décrit au point **Assemblage hachoir à viande** et fixer le hachoir à viande sur un plan de travail ou une table. Si nécessaire, couper la viande en cubes pas trop gros et la faire passer par le hachoir à viande. Ensuite, passer l'oignon au hachoir à viande. Mélanger soigneusement tous les ingrédients, les assaisonner à goût et former des boulettes régulières. Les faire cuire de chaque côté dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Biscuits

500 g de farine, 250 g de sucre, 125 g de beurre, 125 g de margarine, ½ paquet de levure chimique, 2 paquets de sucre vanillé, 1 œuf, 1 jaune d'œuf

Temps de préparation : env. 45 minutes, temps de repos : env. 1 heure, temps de cuisson : env. 10-15 minutes

Conseil : si tous les ingrédients sont à peu près à la même température lors de la préparation, la pâte sera plus facile à pétrir.

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte ferme et la laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 heure, enveloppée dans un film plastique.

Enfiler maintenant l'accessoire pour biscuits sur le hachoir à viande comme décrit au point **Assemblage presse à biscuits** et fixer le hachoir à viande sur un plan de travail ou une table.

Passer la pâte par portions par le hachoir à viande. L'accessoire vous donne la possibilité de réaliser quatre types de biscuits différents. Placer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Les faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C sur le deuxième rail à partir du bas pendant environ 10-15 minutes.

Une fois refroidis, les biscuits peuvent être recouverts de couverture liquide.

Saucisse à griller

1,2 kg de viande de porc de l'épaule, 150 g de poitrine de porc crue, 150 g de pancetta fumée, env. 20 m de boyau de calibre 18/20, 200 g d'oignons, 2-3 gousses d'ail, 100 ml de vin blanc, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2-3 brins de romarin, 1 piment séché, 20 g de graines de fenouil, 26 g de sel

Plonger le boyau naturel dans de l'eau tiède pendant quelques minutes.

Pour le mélange d'épices, couper les oignons et l'ail en petits dés. Hacher finement les aiguilles de romarin, les graines de fenouil et le piment. Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter le sel et les épices.

Dégeler avec du vin blanc, faire réduire, retirer du feu et laisser refroidir complètement.

Si nécessaire, couper la viande de porc et le lard en gros cubes et les passer ensuite par le hachoir à viande. Pour cela, choisir le disque perforé approprié en fonction du goût personnel :

saucisse grossière = disque grossier,

saucisse fine = disque fin

Ensuite, pétrir la viande hachée avec le mélange d'épices.

Mettre la préparation de saucisse au moins 30 minutes au congélateur. Ensuite, la pétrir encore une fois soigneusement.

Enfiler maintenant l'embout à saucisses de diamètre approprié sur le hachoir à viande comme décrit au point **Assemblage embouts à saucisses** et fixer le hachoir à viande sur un plan de travail ou une table.

Pousser chaque fois environ 2-3 m de boyau de saucisse sur la douille, remplir la préparation de saucisse par portions dans l'entonnoir et tourner la manivelle. La préparation de saucisse est ainsi pressée dans le boyau. Torsader la saucisse une ou deux fois quand la longueur souhaitée est atteinte.

Garantie

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture du produit est joint au produit.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



TRITACARNE **SOLIDO**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!

Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo tritacarne SOLIDO di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori.

Avvertenze di sicurezza

- Il coltello è estremamente affilato. **Pericolo di ferite!**
- Il tritacarne deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini.

Prima del primo utilizzo

- Pulire tutte le parti a fondo con acqua calda e un po' di detersivo.
- Quindi asciugarle completamente.

Assemblaggio tritacarne

- Assemblare il tritacarne come illustrato nella figura 1. Fare attenzione che:
 - il lato affilato della lama sia rivolto in avanti.
 - il disco forato desiderato (1c) sia inserito tenendo presenti le cavità nell'alloggiamento.
- Quindi avvitare l'anello di fissaggio di alcuni giri in senso orario. Per un funzionamento perfetto l'anello di fissaggio deve essere serrato soltanto finché la coclea gira ancora agevolmente e la lama non strascica. (1a)
- Quindi fissare la manovella e bloccarla in posizione. (1b)

Assemblaggio stampa per biscotti

- Assemblare il tritacarne come illustrato nella figura 2.
- Inserire il supporto della trafilatura per biscotti (senza stampino) nell'anello di fissaggio. (2a).
- Quindi avvitare l'anello di fissaggio di alcuni giri in senso orario. Per un funzionamento perfetto l'anello di fissaggio deve essere serrato soltanto finché la coclea gira ancora agevolmente. (2b)
- Fare scorrere lo stampino nella trafilatura per biscotti (2c) e impostare la forma desiderata. (2d)
- Quindi fissare la manovella e bloccarla in posizione. (1b)

Assemblaggio attacchi per salsiccia

- Assemblare il tritacarne come illustrato nella figura 3.
- Inserire l'attacco per salsiccia nell'anello di fissaggio. (3a)
- Quindi avvitare l'anello di fissaggio di alcuni giri in senso orario. Per un funzionamento perfetto l'anello di fissaggio deve essere serrato soltanto finché la coclea gira ancora agevolmente. (3b)
- Quindi fissare la manovella e bloccarla in posizione. (1b)

Uso

- Avvitare il morsetto da tavolo a un piano di lavoro o a un tavolo adeguato. Per garantire una presa sicura, assicurarsi che la piastra di plastica sia fissata alla base dell'alloggiamento.

Tritacarne

- Riempire l'imbuto con carne, pesce o verdure cotte tagliati a cubetti grossolani. Per tritare gli alimenti girare la manovella.
- Se non scivolano o non si ritraggono, usare un cucchiaino di legno o simili per premere leggermente.
- **Attenzione: rischio di lesioni!** Non premere con le dita.
- Raccogliere gli alimenti tritati in un recipiente idoneo.
- Infine, se la ricetta lo prevede, potere girare una cipolla.
- Per evitare che nell'apparecchio rimangano grandi residui di cibo, si consiglia di girare per ultimo un panino imbevuto.

Stampa per biscotti

- Mettere l'impasto nell'imbuto.
- Per spingere l'impasto attraverso lo stampino girare la manovella.
- Se non scivola o non si ritrae, usare un cucchiaino di legno o simili per premere leggermente.
- **Attenzione: rischio di lesioni!** Non premere con le dita.
- Tagliare l'impasto sagomato in parti di uguale grandezza e metterle su una placca da forno.

Attacchi per salsiccia

- Se la ricetta lo prevede, mettere un budello per salsiccia sull'attacco.
- Inserire la carne macinata nell'imbuto.
- Girare la manovella per spingere la carne macinata attraverso l'attacco per salsiccia.
- Se non scivola o non si ritrae, usare un cucchiaino di legno o simili per premere leggermente.
- **Attenzione: rischio di lesioni!** Non premere con le dita.
- Girare la salsiccia non appena si raggiunge la lunghezza desiderata. Tagliarla e disporla su un tavolo da lavoro.

Pulizia e manutenzione

- Pulire il tritacarne subito dopo l'uso per evitare che i residui di cibo si seccino.
- Smontare il tritacarne in ordine inverso che descritto al punto **Assemblaggio** e rilasciare il morsetto da tavolo dalla superficie di lavoro o dal tavolo. Il tritacarne e gli attacchi per salsiccia possono essere lavati in lavastoviglie.
- Poiché i dischi perforati e il coltello sono fatti in un acciaio speciale per lame e possono arrugginire, pulirli solo a mano e tenerli leggermente oliati e avvolti in una carta resistente al grasso.

RICETTE

Polpette di carne

500 g di carne mista di maiale e manzo, 1 uovo (misura L), 1 panino ammolato e raffermo, 1 cipolla, sale, pepe, paprika, noce moscata

Montare la lama e il disco forato necessario sul tritacarne come descritto al punto **Assemblaggio tritacarne** e fissare il tritacarne a un piano di lavoro o a un tavolo. Se necessario, tagliare la carne a cubetti non troppo grossolani e passarla nel tritacarne. È possibile passare nel tritacarne anche la cipolla. Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti, condire a piacere e formare delle polpette uniformi. Friggerle su ogni lato in una padella fino a doratura.

Biscotti

500 g di farina, 250 g di zucchero, 125 g di burro, 125 g di margarina, ½ bustina di lievito in polvere, 2 bustine di zucchero vanigliato, 1 uovo, 1 tuorlo d'uovo

Tempo di preparazione: circa 45 minuti, tempo di riposo: circa 1 ora, tempo di cottura: circa 10-15 minuti.

Suggerimento: se durante la preparazione tutti gli ingredienti hanno più o meno la stessa temperatura, l'impasto è più facile da lavorare.

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto sodo e lasciarlo riposare in frigorifero per circa 1 ora, avvolto in una pellicola trasparente.

A questo punto, fissare la trafilatura per biscotti al tritacarne come descritto al punto **Assemblaggio stampa per biscotti** e fissare il tritacarne a un piano di lavoro o a un tavolo.

Passare l'impasto nel tritacarne a scatti. L'accessorio consente di ottenere quattro diversi tipi di biscotti. Disporre i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C sul secondo ripiano dal basso per circa 10-15 minuti.

Se si desidera, i biscotti raffreddati possono essere ricoperti di cioccolato liquido.

Bratwurst tedesca

1,2 kg di spalla di maiale, 150 g di pancetta di maiale cruda, 150 g di pancetta affumicata, circa 20 m di budello per salsiccia calibro 18/20, 200 g di cipolle, 2-3 spicchi d'aglio, 100 ml di vino bianco, 3 cucchiaini di olio d'oliva, 2-3 rametti di rosmarino, 1 peperoncino secco, 20 g di semi di finocchio, 26 g di sale

Immergere il budello naturale in acqua tiepida per qualche minuto.

Per la miscela di spezie, tagliare la cipolla e l'aglio a cubetti fini. Tritare gli aghi di rosmarino, i semi di finocchio e il peperoncino. Soffriggere la cipolla e l'aglio nell'olio d'oliva fino a quando diventano traslucidi. Aggiungere sale e spezie.

Sfumare con il vino bianco, far concentrare, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare completamente.

Se necessario, tagliare la carne di maiale e la pancetta a cubetti grossi e poi passarli al tritacarne.

Scegliere il disco forato giusto in base al gusto personale:

wurstel grossolano = disco grossolano,

wurstel fino = disco fino.

Quindi impastare la carne macinata con la miscela di spezie.

Mettere il composto di carne preparato nel congelatore per almeno 30 minuti. Quindi impastarlo nuovamente accuratamente.

Ora mettere l'attacco per salsiccia del diametro adatto sul tritacarne come descritto al punto

Assemblaggio attacchi per salsiccia e fissare il tritacarne su un piano di lavoro o un tavolo.

Spingere circa 2-3 m di budello sulla bocchetta, versare il composto di salsiccia in porzioni nell'imbuto e girare la manovella. Questo spinge il composto di salsiccia nel budello. Girare la salsiccia una o due volte non appena si raggiunge la lunghezza desiderata.

Garanzia

La garanzia su questo prodotto ha validità di 5 anni a partire dalla data d'acquisto.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali non ché interventi esterni di persone non autorizzate.

In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se al prodotto viene accluso lo scontrino ovvero la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



TRITURADOR DE CARNE **SOLIDO**

¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

Le deseamos mucho placer con su triturador de carne SOLIDO de KÜCHENPROFI. Antes de poner en marcha este aparato, lea detenidamente estas instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro para usuarios futuros.

Indicaciones de seguridad

- El cuchillo es muy afilado. **¡Peligro de lesiones!**
- El triturador de carne no debe ser accesible para los niños.

Antes del primer uso

- Limpie a fondo todas las piezas con agua caliente y un poco de detergente.
- Séquelas completamente a continuación.

Montaje triturador de carne

- Monte el triturador de carne como se muestra en la figura 1. Tenga en cuenta lo siguiente:
 - La parte afilada de la cuchilla debe apuntar hacia delante.
 - El disco perforado (1c) deseado debe instalarse en la carcasa teniendo en cuenta las muescas que hay en la misma.
- Atornille ahora el anillo de fijación girándolo varias veces en el sentido de las agujas del reloj. Para que funcione correctamente, el anillo de fijación sólo debe apretarse hasta tal punto que el husillo de alimentación pueda girarse fácilmente y la cuchilla no se arrastre. (1a)
- Luego coloque la manivela y bloquéela. (1b)

Montaje prensa de galletas

- Monte el triturador de carne como se muestra en la figura 2.
- Inserte el soporte del accesorio para galletas (sin plantilla) en el anillo de fijación. (2a)
- Atornille ahora el anillo de fijación girándolo varias veces en el sentido de las agujas del reloj. Para que funcione correctamente, el anillo de fijación sólo debe apretarse hasta tal punto que el husillo de alimentación pueda girarse fácilmente. (2b)
- Introduzca la plantilla en el soporte del accesorio para galletas (2c) y ajuste la forma deseada. (2d)
- Luego coloque la manivela y bloquéela. (1b)

Montaje moldes para salchichas

- Monte el triturador de carne como se muestra en la figura 3.
- Inserte el molde para salchichas en el anillo de fijación. (3a)
- Atornille ahora el anillo de fijación girándolo varias veces en el sentido de las agujas del reloj. Para que funcione correctamente, el anillo de fijación sólo debe apretarse hasta tal punto que el husillo de alimentación pueda girarse fácilmente. (3b)
- Luego coloque la manivela y bloquéela. (1b)

Aplicación

Atornille la abrazadera de mesa a una encimera o mesa adecuada. Para una sujeción firme, asegúrese de que la placa de plástico esté fijada a la base de la carcasa.

Triturador de carne

- Coloque en el embudo la carne, el pescado o las verduras cocidas cortados en cubitos grandes. Gire la manivela para triturar los alimentos.
- Si no se deslizan o no están retraídos, utilice una cuchara de madera o algo similar para presionar ligeramente hacia abajo.

- **Atención: ¡Peligro de lesiones!** No presione con los dedos.
- Recoja los alimentos triturados en un recipiente adecuado.
- Por último, si su receta lo requiere, puede picar una cebolla.
- Para evitar que queden grandes restos de carne o verduras en el aparato, recomendamos dar la vuelta a un panecillo empapado al final.

Prensa de galletas

- Introduzca la masa en el embudo.
- Gire la manivela para que la masa pase a través de la plantilla por presión.
- Si no se desliza o no está retraída, utilice una cuchara de madera o algo similar para presionar ligeramente hacia abajo.
- **Atención: ¡Peligro de lesiones!** No presione con los dedos.
- Corte la masa moldeada en trozos de tamaño igual y colóquelos en una bandeja del horno.

Moldes para salchichas

- Si su receta lo requiere, coloque una tripa para embutidos en el molde.
- Ponga la carne picada en el embudo.
- Gire la manivela para presionar la carne picada a través del molde para salchichas.
- Si no se desliza o no está retraída, utilice una cuchara de madera o algo similar para presionar ligeramente hacia abajo.
- **Atención: ¡Peligro de lesiones!** No presione con los dedos.
- Retuerza la salchicha en cuanto alcance la longitud deseada. Córtele y colóquela sobre una tabla de trabajo.

Limpieza y cuidado

- Limpie el triturador de carne inmediatamente después de su uso para evitar que se sequen los restos de comida.
- Desensamble el triturador de carne en orden inverso al descrito en el punto **Montaje** y suelte la abrazadera de mesa de la encimera o mesa. El triturador de carne y los moldes para salchichas se pueden lavar en el lavavajillas.
- Como los discos perforados y el cuchillo están hechos de un acero especial para chuchillos y pueden oxidarse, límpielos únicamente a mano y manténgalos ligeramente engrasados y envueltos en papel resistente a la grasa.

RECETAS

Albóndigas o empanadas de carne

500 g de carne mixta de cerdo y ternera, 1 huevo (tamaño L), 1 panecillo duro remojado, 1 cebolla, sal, pimienta, pimentón, nuez moscada

Montar el cuchillo y el disco perforado deseado en el triturador de carne como se describe en el punto **Montaje triturador de carne** y fijar el triturador de carne a una encimera o mesa. Si es necesario, cortar la carne en cubos que no sean demasiado gruesos y luego pasarla por el triturador de carne. Luego también se puede pasar la cebolla por el triturador de carne. Mezclar todos los ingredientes con cuidado, sazonar al gusto y formar albóndigas uniformes. Freírlos en una sartén hasta que estén dorados por ambos lados.

Galletas

500 g de harina, 250 g de azúcar, 125 g de mantequilla, 125 g de margarina, ½ paquete de levadura en polvo, 2 paquetes de azúcar de vainilla, 1 huevo, 1 yema de huevo

Tiempo de preparación: aproximadamente 45 minutos, tiempo de reposo: aproximadamente 1 hora, tiempo de horneado: aproximadamente 10-15 minutos

Consejo: Cuando todos los ingredientes estén aproximadamente a la misma temperatura al prepararlos, la masa será más fácil de amasar.

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa firme y dejar reposar en el frigorífico, envuelto en film transparente, durante aproximadamente 1 hora.

Ahora colocar el accesorio para galletas en el triturador de carne como se describe en el punto **Montaje prensa de galletas** y fijar la picadora de carne a una encimera o mesa.

Pasar la masa por el triturador de carne en porciones. El accesorio le brinda la oportunidad de realizar cuatro tipos diferentes de galletas. Colocar las galletas en una bandeja para hornear forrada con papel de horno. Hornear en el horno precalentado a 180 °C en la segunda rejilla desde abajo durante unos 10-15 minutos.

Si lo desea, las galletas enfriadas se pueden cubrir con una capa de chocolate líquido.

Butifarra para freír

1,2 kg de paletilla de cerdo, 150 g de panceta de cerdo cruda, 150 g de panceta ahumada, aproximadamente 20 m de tripa para embutidos calibre 18/20, 200 g de cebollas, 2-3 dientes de ajo, 100 ml de vino blanco, 3 cucharadas de aceite de oliva, 2-3 ramitas de romero, 1 chile seco, 20 g de semillas de hinojo, 26 g de sal

Colocar la tripa natural en agua tibia durante unos minutos.

Para la mezcla de especias, cortar las cebollas y el ajo en cubos finos. Picar las agujas de romero, las semillas de hinojo y el chile. Saltear las cebollas y el ajo en aceite de oliva hasta que estén transparentes. Añadir sal y especias.

Desglasar con vino blanco, dejar espesar, retirar del fuego y dejar enfriar por completo.

Si es necesario, cortar la carne de cerdo y la panceta en cubos grandes y luego pasarlas por el triturador de carne. Elegir el disco perforado adecuado según el gusto personal:

salchicha gruesa = disco grueso,

salchicha fina = disco fino.

Luego amasar la carne picada con la mezcla de especias.

Colocar la mezcla de salchicha preparada en el congelador durante al menos 30 minutos. Luego volver a amasarlo bien.

Colocar ahora el molde para salchichas con el diámetro adecuado en el triturador de carne como se describe en el punto **Montaje moldes para salchichas** y fijar el triturador de carne a una encimera o mesa.

Introducir unos 2-3 m de tripa para salchichas en la boquilla, llenar la mezcla de salchicha en porciones en el embudo y girar la manivela. Esto empuja la mezcla de salchicha en la tripa. Retorcer la salchicha una o dos veces en cuanto alcance la longitud deseada.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del producto.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



GEHAKTMOLEN **SOLIDO**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe gehaktmolen SOLIDO van KÜCHENPROFI. Lees vóór ngebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.

Veiligheidsaanwijzingen

- Let op! - Het mes is scherp. **Kans op letsell**
- De gehaktmolen mag zich niet binnen bereik van kinderen bevinden.

Voor het eerste gebruik

- Reinig alle onderdelen grondig met warm water en wat afwasmiddel.
- Droog deze vervolgens goed af.

Montage gehaktmolen

- Zet de gehaktmolen volgens afbeelding 1 in elkaar. Let erop dat:
 - de geslepen kant van het mes naar voren wijzt.
 - de gewenste maalschijf (1c), rekening houdend met de uitsparingen, in de behuizing wordt geplaatst.
- Schroef nu de bevestigingsring met enkele omwentelingen met de klok mee vast. Voor een goede werking dient de bevestigingsring slechts zover te worden vastgedraaid dat de transportschroef nog makkelijk kan worden gedraaid en het mes niet schuurt. (1a)
- Bevestig vervolgens de slinger en zet het vast. (1b)

Montage gebakpers

- Zet de gehaktmolen volgens afbeelding 2 in elkaar.
- Steek de houder van het opzetstuk voor spuitgebak (zonder sjabloon) in de bevestigingsring. (2a)
- Schroef nu de bevestigingsring met enkele omwentelingen met de klok mee vast. Voor een goede werking dient de bevestigingsring slechts zover te worden vastgedraaid dat de transportschroef nog makkelijk kan worden gedraaid. (2b)
- Schuif de sjabloon in de houder van het opzetstuk voor spuitgebak (2c) en stel de gewenste vorm in. (2d)
- Bevestig vervolgens de slinger en zet het vast. (1b)

Montage worst opzetstukken

- Zet de gehaktmolen volgens afbeelding 3 in elkaar.
- Steek het worst opzetstuk in de bevestigingsring. (3a)
- Schroef nu de bevestigingsring met enkele omwentelingen met de klok mee vast. Voor een goede werking dient de bevestigingsring slechts zover te worden vastgedraaid dat de transportschroef nog makkelijk kan worden gedraaid. (3b)
- Bevestig vervolgens de slinger en zet het vast. (1b)

Gebruik

Schroef de tafelklem op een geschikt werkblad of tafel. Zorg ervoor dat de plastic plaat aan de basis van de behuizing is bevestigd voor een stevige grip.

Gehaktmolen

- Vul de trechter met grof gesneden vlees, vis of gekookt groenten. Draai aan de slinger om de levensmiddelen fijn te snijden.
- Als deze niet glijden of niet worden ingetrokken, gebruik dan een houten lepel of iets dergelijks om lichtjes naar beneden te drukken.

- **Let op: Kans op letsel!** Druk niet met uw vingers.
- Vang de fijngesneden levensmiddelen op in een hiervoor geschikte kom.
- Tot slot, als je recept erom vraagt, kun je een ui draaien.
- Om te voorkomen dat er grote resten levensmiddelen in het apparaat achterblijven, raden we aan om een geweekt broodje als laatste om te draaien.

Gebakpers

- Doe het deeg in de trechter.
- Draai aan de slinger om het deeg door de sjabloon te persen.
- Als dit niet glijdt of niet wordt ingetrokken, gebruik dan een houten lepel of iets dergelijks om lichtjes naar beneden te drukken.
- **Let op: Kans op letsel!** Druk niet met uw vingers.
- Snij het gevormde deeg in even grote delen en leg deze op een bakplaat.

Worst opzetstukken

- Als je recept dit voorschrijft, plaats dan een omhulsel op het opzetstuk.
- Doe het gehakt in de trechter.
- Draai aan de slinger om het gehakt door de worst opzetstuk te drukken.
- Als dit niet glijdt of niet wordt ingetrokken, gebruik dan een houten lepel of iets dergelijks om lichtjes naar beneden te drukken.
- **Let op: Kans op letsel!** Druk niet met uw vingers.
- Draai de worst zodra de gewenste lengte is bereikt. Snijd het af en leg het op een werkplank.

Reiniging en onderhoud

- Reinig de gehaktmolen onmiddellijk na gebruik om te voorkomen dat etensresten uitdrogen.
- Ontmantel de gehaktmolen in omgekeerde volgorde zoals beschreven in punt **Montage** en maak de tafelklem los van het werkoppervlak of de tafel. De gehaktmolen en de worst opzetstukken kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Aangezien de maalschijven en het mes zijn gemaakt van speciaal messenstaal en kunnen roesten, was deze alleen met de hand af en berg ze op licht geolied en gewikkeld in een vetvrij papier.

RECEPTEN

Gehaktballetjes

500 g gemengd varkens- en rundvlees, 1 ei (maat L), 1 geweekt oud broodje, 1 ui, zout, peper, paprikapoeder, nootmuskaat

Het mes en de gewenste maalschijf op de gehaktmolen monteren zoals beschreven in punt **Montage gehaktmolen** en de gehaktmolen op een werkblad of tafel bevestigen. Het vlees eventueel in niet te grove blokjes snijden en door de gehaktmolen halen. Daarna ook de ui door de gehaktmolen halen.

Alle ingrediënten goed door elkaar mengen, op smaak brengen en er gelijkmatige gehaktballetjes vormen. Rondom in een koekenpan goudbruin braden.

Spuitgebak

500 g bloem, 250 g suiker, 125 g boter, 125 g margarine, ½ zakje bakpoeder, 2 zakjes vanillesuiker, 1 ei, 1 eigeel

Bereidingstijd: ongeveer 45 minuten, rusttijd: ongeveer 1 uur, baktijd: ongeveer 10-15 minuten

Tip: Als alle ingrediënten tijdens de bereiding ongeveer dezelfde temperatuur hebben, is het deeg het gemakkelijkst te kneden.

Alle ingrediënten tot een stevig deeg kneden en dit ongeveer 1 uur laten rusten in de koelkast, verpakt in huishoudfolie.

Nu het opzetstuk voor spuitgebak aan de hakmolen bevestigen zoals beschreven onder **Montage gebakpers** en de gehaktmolen vastzetten op een werkblad of tafel.

Het deeg in porties door de gehaktmolen draaien. Met het opzetstuk kun je vier verschillende soorten koekjes maken. Het spuitgebak op een bakplaat bekleed met bakpapier leggen en ongeveer 10-15 minuten in een voorverwarmede oven op 180 °C op de tweede plank van onderen bakken.

Indien gewenst kan het afgekoeld spuitgebak voorzien worden van een laagje chocolade.

Braadworst

1,2 kg varkensvlees van de schouder, 150 g rauw buikspek, 150 g gerookt spek, ca. 20 m worst omhulsel (schapen darm?) kaliber 18/20, 200 g uien, 2-3 teentjes knoflook, 100 ml witte wijn, 3 el olijfolie, 2-3 takjes rozemarijn, 1 gedroogde chilipeper, 20 g venkelzaad, 26 g zout

De natuurdarm een paar minuten in lauw water leggen.

Voor de kruidenmix de uien en knoflook fijn snijden. De rozemarijnnaaldjes, venkelzaadjes en chilipeper fijn hakken. De uien en knoflook in de olijfolie stoven tot ze glazig zijn. Zout en kruiden toevoegen.

Met witte wijn afblussen, inkoken laten, van het vuur halen en volledig afkoelen laten.

Het varkensvlees en het spek indien nodig in grove blokjes snijden en dan door de gehaktmolen halen.

De juiste maalschijf naargelang de persoonlijke smaak kiezen:

grove worst = grove schijf,

fijne worst = fijne schijf.

Vervolgens het gehakt met het kruidenmengsel kneden.

Het afgewerkte worstmengsel minstens 30 minuten in de vriezer koelen. Daarna nog eens goed doorkneden.

Nu het worst opzetstuk met de juiste diameter op de gehaktmolen plaatsen zoals beschreven in punt **Montage worst opzetstukken** en de gehaktmolen op een werkblad of tafel bevestigen.

Ca. 2-3 meter worst omhulsel op de tuit schuiven, het worstmengsel in porties in de trechter vullen en aan de slinger draaien. Hierdoor wordt het worstmengsel in het omhulsel gedrukt. Draai de worst zodra de gewenste lengte is bereikt.

Fabrieksgarantie

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/factuur van het product kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
service@kuechenprofi.de · www.kuechenprofi.de