

KitchenAid®

Nederlands

WORSTVULAPPARAAT INSTRUCTIES EN RECEPTEN

SAUSAGE STUFFER INSTRUCTIONS AND RECIPES

ACCESSOIRE POUR FARCIR LES SAUCISSES MODE D'EMPLOI ET RECETTES

WURSTFÜLLHORN BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

SET PER INSACCARE ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

EMBUTIDOR DE SALCHICHAS INSTRUCCIONES Y RECETAS

KORVHORN INSTRUKTIONER OCH RECEPT

PØLSEHORN BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTIR

MAKKARAN-TÄYTTÖPUTKILO KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

PØLSEHORN INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

FUNIL PARA SALSICHAS INSTRUÇÕES E RECEITAS

KRANSAKÖKU-OG PYLSUGERÐASTÚTAR LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Model 5SSA
Worstvulapparaat
Dit toebehoren werd speciaal
ontworpen voor gebruik met
alle KitchenAid®-multifunctionele
mixers/keukenrobots.

Inhoudsopgave

Veilig gebruik van het accessoire/toebehoren	1
Belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	1
Het accessoire/toebehoren aanbrengen.....	2
Vóór het aanbrengen	2
Voedselmolen*	2
De voedselmolen monteren	2
De voedselmolen gebruiken.....	3
De voedselmolen reinigen.....	3
Worstvulapparaat	4
Het worstvulapparaat monteren	4
Het worstvulapparaat gebruiken.....	4
Kleinere stukjes maken.....	5
Het worstvulapparaat reinigen.....	5
Lichte ontbijtworst.....	5
Garantie op de KitchenAid®-accessoires/toebehoren in Europa (huishoudelijk gebruik).....	6
After sales service/Dienst na-verkoop.....	6
Klantencontact.....	6

* De voedselmolen wordt afzonderlijk verkocht.

Veilig gebruik van het accessoire/toebehooren

Uw eigen veiligheid en die van anderen is héél belangrijk.

In deze handleiding en op uw apparaat vindt u tal van belangrijke veiligheids-
waarschuwingen. Lees deze aandachtig door en leef ze strikt na.



Dit is het alarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen
gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de
woorden "GEVAAR" of "WAARSCHUWING". Deze woorden betekenen dat:

 **GEVAAR**

**U gedood kunt worden of ernstig
gewond kunt raken als u de instructies
niet onmiddellijk naleeft.**

 **WAARSCHUWING**

**U gedood kunt worden of ernstig
gewond kunt raken als u de instructies
niet naleeft.**

De veiligheidswaarschuwingen informeren over het potentiële gevaar, over hoe u het risico
op verwondingen kunt verkleinen, en over wat er kan gebeuren als u de instructies niet
naleeft.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen,
waaronder:

1. Alle instructies lezen.
2. De multifunctionele mixer/keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen plaatsen om het
risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat mag niet zonder toezicht worden gebruikt door jonge kinderen noch
mindervalide.
4. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer de multifunctionele mixer/keukenrobot niet
wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Vermijd contact met bewegende delen. Steek geen vingers in de aansluitopening.
6. Gebruik nooit een multifunctionele mixer/keukenrobot met een beschadigd netsnoer of een
beschadigde netstekker, na een defect of nadat het apparaat is gevallen of op een andere
manier beschadigd werd. Om risico's te voorkomen, laat u het apparaat bij voorkeur in de
dichtstbijzijnde erkende after sales servicecentre/dienst na-verkoop nakijken, herstellen, of
mechanisch of elektrisch bijregelen.
7. Het gebruik van accessoires die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan
brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik de multifunctionele mixer/keukenrobot nooit buiten.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
10. Doe nooit voedsel met de hand in de multifunctionele mixer/keukenrobot. Gebruik altijd het
combinatieaccessoire voedselstamper/moersleutel.
11. De messen zijn scherp. Hanteer ze met de nodige voorzichtigheid.
12. Dit product werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.

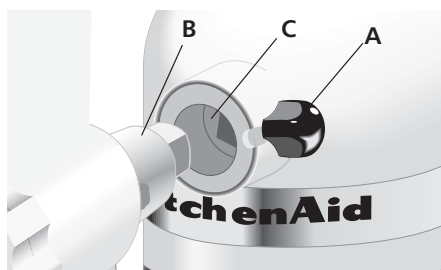
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Het accessoire/toebehoren aanbrengen

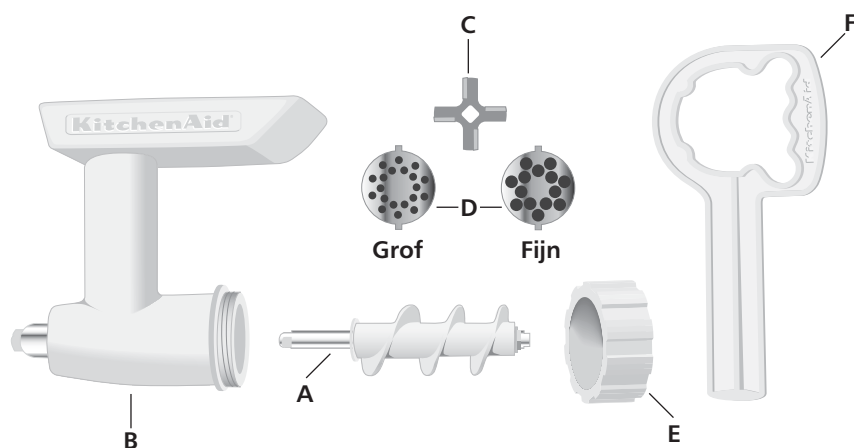
Vóór het aanbrengen

1. Draai de snelheidsregelaar van de staande multifunctionele mixer/keukenrobot op "0" (UIT).
2. Trek de netstekker van de multifunctionele mixer/keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Naargelang het naatype van uw multifunctionele mixer/keukenrobot, tilt u het scharnierdeksel omhoog of maakt u de hulpstukknop (A) los door deze naar links te draaien, en verwijdert u het deksel van de hulpstukkenaf.
4. Stop de voedingsas (B) in de hulpstukkenas (C) en ga na of deze goed past.
5. Draai het accessoire indien nodig heen en weer. Het zit in de juiste positie wanneer de pen perfect op de as past in de gleuf op de rand van de hulpstukkenas.

6. Draai dan de hulpstukknop vast door deze naar rechts te draaien tot het accessoire/toebehoren stevig aan de multifunctionele mixer/keukenrobot is bevestigd.



Voedselmolen*



De voedselmolen monteren

1. Plaats de spiraal (A) in het huis van de voedselmolen (B).
2. Plaats het mes met 4 lemten (C) op het kleine vierkante uiteinde van de spiraal.
3. Plaats de gewenste maalschijf (D) op het mes. Let er echter op dat de 2 lipjes van de maalschijven in de gleuven van de aansluitopening van het huis (de romp) van de voedselmolen passen.
4. Plaats de ring/moer (E) op de aansluitopening van de voedselmolen en draai deze met de HAND goed vast. Sluit de ring echter niet volledig aan.

NOTA: Het combinatieaccessoire voedselstamper/moersleutel (F) wordt alleen voor het verwijderen van de ring (E) gebruikt. Gebruik deze moersleutel NOOIT om de ring (E) vast te draaien.

NOTA: Gebruik het worstvulapparaat (model SSA) met de voedselmolen (model FGA).

* De voedselmolen wordt afzonderlijk verkocht.

Voedselmolen*

De voedselmolen gebruiken

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor draaiende messen

Gebruik altijd de voedselstamper.

Steek geen vingers in de openingen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Als u deze richtlijnen niet volgt, kan dit amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.

1. Snij het voedsel in fijne reepjes of stukjes, en doe deze in de vulopening. Snij het vlees echter in lange, fijne reepjes.
2. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en gebruik het combinatieaccessoire voedselstamper/ moersleutel om het voedsel in de vulopening te drukken.

NOTA: Wanneer u grote hoeveelheden ingrediënten met een hoog vochtgehalte (zoals tomaten of druiven) verwerkt, kan er vloeistof in de vulopening achterblijven. Laat de multifunctionele mixer/keukenrobot gewoon verder draaien om deze vloeistof af te laten voeren. Voorkom schade aan de multifunctionele mixer/keukenrobot door pas opnieuw voedsel toe te voegen nadat de vloeistof uit de vulopening is verwijderd.



Grove maalschijf – Gebruik deze voor het malen van rauw of bereid vlees, stevige groenten, gedroogde vruchten en kaas.



Fijne maalschijf – Gebruik deze voor het malen van rauw vlees, bereid vlees voor beleg en broodkruimels.

Vlees malen – Maal rundvlees twee keer voor het verkrijgen van een homogener mengsel en malsere resultaten. Voor het verkrijgen van een optimale structuur maakt u bij voorkeur heel koud of niet volledig ontdooid vlees. Maal vet vlees slechts één keer.

Brood malen – Voor broodkruimels gebruikt u bij voorkeur brood dat grondig in een oven werd gedroogd om al het vocht te verwijderen, of brood dat helemaal niet is gedroogd. Brood dat gedeeltelijk is gedroogd, kan vastraken in de voedselmolen.

NOTA: Gebruik de voedselmolen het best niet voor het malen van heel hard, compact voedsel zoals volledig gedroogd, zelfgebakken brood. Zelfgebakken brood moet vers worden gemalen en vervolgens in de oven of in de open lucht worden gedroogd.

Ring losdraaien – Als de ring zo vast zit dat u deze niet met de hand kunt losdraaien, plaatst u de voedselstamper/moersleutel over de gleuven van de ring en schroeft u deze los door naar links te draaien.

NOTA: Gebruik de voedselstamper/moersleutel NOOIT om de ring vast te draaien daar u hierdoor de voedselmolen zou kunnen beschadigen.

De voedselmolen reinigen

Haal de voedselmolen eerst volledig uit elkaar. De volgende onderdelen zijn vaatwasbestendig:

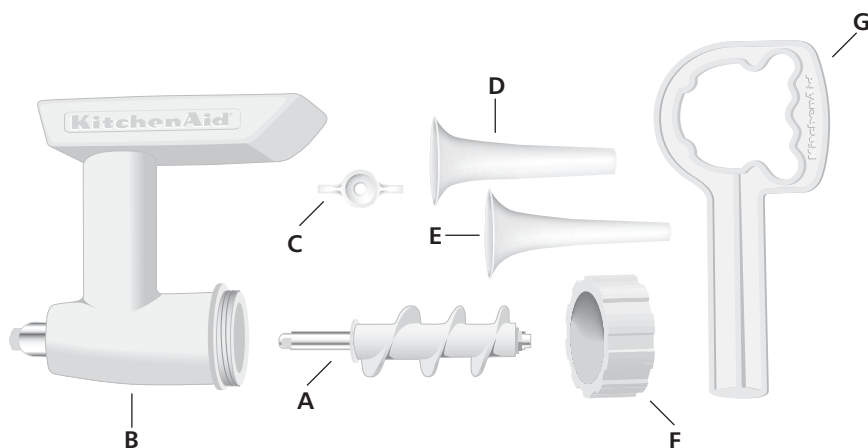
- Huis/romp van de voedselmolen
- Maalspiraal
- Ring/moer
- Combinatieaccessoire voedselstamper/ moersleutel

De volgende onderdelen moeten echter met de hand worden gereinigd in een warm sopje en grondig worden gedroogd:

- Mes
- Maalschijven

* De voedselmolen wordt afzonderlijk verkocht.

Worstvulapparaat



Het worstvulapparaat monteren :

1. Plaats de spiraal (A) in het huis van de voedselmolen (B).
2. Plaats de grendel (C) op het kleine vierkante uiteinde van de spiraal.
3. Plaats de gewenste worstvultube (D of E) in de ring (F) en draai de ring met de hand op de aansluitopening van de voedselmolen tot de ring/moer vingervast zit. Sluit de ring echter niet volledig aan.

NOTA: Het combinatieaccessoire voedselstamper/moersleutel (G) wordt ALLEEN voor het verwijderen van de ring (F) gebruikt. Gebruik deze moersleutel NOOIT om de ring (F) vast te draaien.

NOTA: Gebruik het worstvulapparaat (model SSA) met de voedselmolen (model FGA).

Het worstvulapparaat gebruiken

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor draaiende messen

Gebruik altijd de voedselstamper.

Steek geen vingers in de openingen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Als u deze richtlijnen niet volgt, kan dit amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.

Gebruik de smalle worstvultube (E) om ontbijtworst met darm voor te bereiden, en gebruik de brede worstvultube (D) om braadworst, Italiaanse of Poolse worst met darm of ontbijtworst zonder darm voor te bereiden.

1. Als u natuurdarm gebruikt, is het aan te raden deze vooreerst 30 minuten in koud water te laten weken om het overtollige zout te verwijderen, en de darm vervolgens verschillende keren te spoelen door koud water te laten stromen door zijn gehele lengte.
2. Vet de worstvultube in met bakvet en schuif 90 tot 120 cm darm over de tube.
3. Bind het einde van de darm vast met dichtingsdraad.
4. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en gebruik het combinatieaccessoire voedselstamper/moersleutel om het mengsel van gemalen vlees langzaam in de vulopening te drukken.
5. Houd het vastgebonden einde van de darm in één hand vast en geleid het vleesmengsel naarmate het de darm vult.

NOTA: Duw niet te veel vleesmengsel in de darm. Zorg dat er voldoende ruimte resteert om de worst in kleinere stukjes te kunnen draaien en te laten uitzetten tijdens het braden. Als er zich luchtballen vormen, maakt u een gaatje met een tandenstoker of een vleespen. Voor het klaarmaken van recepten met meerdere kilo's vlees, kan het nodig zijn het worstvulapparaat meerdere keren met darm te overtrekken om al het gemalen vlees op te gebruiken.

Worstvulapparaat

Kleinere stukjes maken

Indien u kleinere stukjes wilt maken, legt u de volledige lengte van de worst op een platte onderlaag en draait u de gevulde darm verschillende keren op vaste intervallen. Verse worst kan één tot twee dagen in de koelkast, of één maand in de diepvriezer worden bewaard.

Het worstvulapparaat reinigen

Haal het worstvulapparaat eerst volledig uit elkaar.

De volgende onderdelen zijn vaatwasbestendig:

- Grendel
- Worstvultubes
- Huis/romp van de voedselmolen
- Maalspiraal
- Moer/Ring
- Combinatieaccessoire voedselstamper/
moersleutel

Lichte ontbijtworst

- 1,5 kg varkensschouder
gesneden in
reepjes van 2,5 cm
- 1/2 gesnipperde ui
- 4 saliebladen
- 3 g tijm
- 20 g zout
- 5 g peper
- 80 g gehakte peterselie
- 3 g kervel
- 2 g marjolein
Snuiffe jamaicapeper
- 30 ml water
- 1 ei, geplet
- 15 g bakvet
Natuurdarm of
synthetisch omhulsel

Leg het varkensvlees op een metalen bakplaat en plaats het 20 minuten in de diepvriezer. Roer ui, salie, tijm, zout, peper, peterselie, kervel, marjolein en jamaicapeper door elkaar. Strooi het mengsel op het vlees. Monteer de voedselmolen en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Gebruik hierbij de grove maalschijf. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en vang het gemalen vlees op in de kom. Voeg het water en het ei toe. Bevestig de kom en de platte menghaak. Zet op snelheid 1 (ROEREN) en laat één minuut draaien.

Verwijder het mes en de grove maalschijf van de voedselmolen. Monteer het worstvulapparaat en bevestig het op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Vet de worstvultube met bakvet in en schuif de darm er stevig over. Bind het einde van de darm vast. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en duw het vleesmengsel in de darm. Draai de worst in kleine stukken en plaats de worst vervolgens in de koelkast of diepvriezer tot u het vlees wilt braden.

Voor 1,5 kg worst.

Garantie op de KitchenAid®-accessoires/ toebehoren in Europa (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie:	KitchenAid zal betalen voor:	KitchenAid zal niet betalen voor:
TWEE JAAR volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	De te vervangen onderdelen, het transport en het arbeidsloon voor de reparatie van materiaal- en fabricagefouten. Deze reparatie(s) moeten uitgevoerd worden door een erkende after sales service/dienst na-verkoop van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer het worstvulapparaat gebruikt werd voor andere doeleinden dan het normaal verwerken van voedsel. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

After sales service/Dienst na-verkoop

Alle service moet lokaal gebeuren door een erkende after sales service van KitchenAid.

In Nederland:

MICAVE B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31/(0) 418 54 05 05
E: info@micave.nl
I: www.micave.nl

In België:

GEBROEDERS NIJS
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel.: +32/(0)15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland: MICAVE B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31/(0) 418 54 05 05
E: info@micave.nl
I: www.micave.nl

In België: Gratis oproepnummer: 00800 38104026
KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIË

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.

™ Handelsmerk van KitchenAid, V.S.

De vorm van de staande multifunctionele mixer/keukenrobot is een handelsmerk van KitchenAid, V.S.

© 2007. Alle rechten voorbehouden.

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.