

KitchenAid®

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

Deutsch



Modell 5SSA
Wurstfüllhorn
Ausschliesslich entwickelt
für alle KitchenAid®-
Haushaltsküchenmaschinen

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise für Zubehör für Haushaltsküchenmaschinen.....	1
Wichtige Sicherheitshinweise	1
Anbringen des Zubehörs an die Küchenmaschine	2
Vor dem Anbringen des Zubehörs an die Küchenmaschine.....	2
Fleischwolf-Zubehör*	2
Montieren des Fleischwolf-Zubehörs	2
Verwenden des Fleischwolf-Zubehörs.....	3
Reinigen des Fleischwolf-Zubehörs.....	3
Wurstfüllhorn-Zubehör	4
Montieren des Wurstfüllhorn-Zubehörs	4
Verwenden des Wurstfüllhorn-Zubehörs	4
Herstellen kürzerer Würste.....	5
Reinigen des Wurstfüllhorn-Zubehörs	5
Milde Frühstückswurst	5
Garantie für Zubehör für KitchenAid®-Haushaltsküchenmaschinen.....	6
Kundendienststellen	6
Kundenservice.....	6

* Fleischwolf-Zubehör wird separat verkauft.

Sicherheitshinweise für Zubehör für Haushaltsküchenmaschinen

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise vorgesehen. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

GEFAHR

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.

WARNUNG

Werden diese Hinweise nicht beachtet, kann dies zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber Sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Hinweise.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags setzen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Das Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht.
4. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, irgendwelche Teile abnehmen oder es reinigen.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Die Finger nicht in die Trichteröffnung halten.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie die Küchenmaschine zur nächsten KitchenAid Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
7. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Benutzen Sie die Küchenmaschine nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen.
10. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den Stopfer/Schlüssel.
11. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
12. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

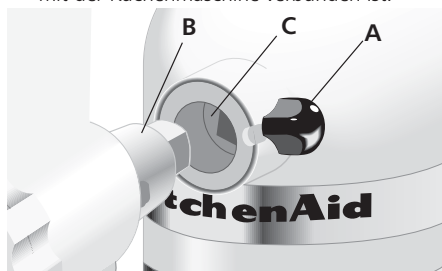
Anbringen des Zubehörs an die Küchenmaschine

Vor dem Anbringen des Zubehörs an die Küchenmaschine

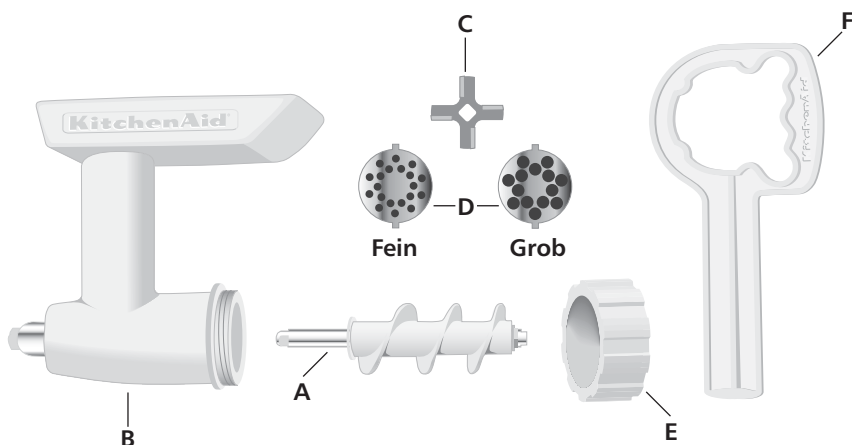
1. Schalten Sie die Geschwindigkeitskontrolle der Küchenmaschine aus (auf „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.
3. Je nach vorhandener Zubehörnabe klappen Sie entweder die Abdeckung nach oben oder lösen Sie den Zubehörknopf (A) durch Linksdrehung und entfernen Sie die Abdeckung des Zubehörschlusses.
4. Setzen Sie die Antriebswelle des Zubehörs (B) in den Zubehörschluss (C) ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle des Zubehörs in den quadratischen Zubehörschluss einrastet.
5. Möglicherweise müssen Sie das Zubehör

leicht hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig angebracht ist, passt der Stift des Zubehörgehäuses in die Kerbe am Nabenrand.

6. Ziehen Sie den Zubehörknopf im Uhrzeigersinn fest an, bis das Zubehör fest mit der Küchenmaschine verbunden ist.



Fleischwolf-Zubehör*



Montieren des Fleischwolf-Zubehörs

1. Setzen Sie das Schraubengewinde (A) in das Fleischwolfgehäuse (B) ein.
2. Setzen Sie das doppelseitige, selbstschärfende Stahlmesser (C) auf den quadratischen Schaft am Ende des Schraubengewindes.
3. Setzen Sie die Mahlscheibe (D) auf das Stahlmesser. Achten Sie darauf, dass die Nasen der Mahlscheibe mit den Kerben im Gehäuse übereinstimmen.
4. Setzen Sie den Sprengring (E) auf das Fleischwolfgehäuse und ziehen Sie ihn handfest an (nicht zu fest).

HINWEIS: Der Stopfer/Schlüssel (F) wird nur zum Entfernen des Sprengrings (E) benötigt. Ziehen Sie den Sprengring (E) nicht damit an.

HINWEIS: Verwenden Sie das Wurstfüllhorn (Modell SSA) mit dem Fleischwolf (Modell FGA).

* Fleischwolf-Zubehör wird separat verkauft.

Fleischwolf-Zubehör*

Verwenden des Fleischwolf-Zubehörs

WARNUNG



Gefahr durch rotierende Messer

**Verwenden Sie stets den
Stopfer/Schlüssel.**

**Stecken Sie keine Finger in die
Öffnungen.**

**Verwenden Sie das Gerät
außerhalb der Reichweite
von Kindern.**

**Andernfalls kann es zu
abgetrennten Gliedmaßen
oder Schnitten kommen.**

1. Schneiden Sie die Zutaten in schmale Streifen oder Stücke. Geben Sie diese in den Einfülltrichter. Fleisch sollte in lange, schmale Steifen geschnitten werden.
2. Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 4 und geben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers/Schlüssels in den Einfülltrichter.

HINWEIS: Beim Verarbeiten großer Mengen von Zutaten mit hohem Feuchtigkeitsanteil wie Tomaten oder Trauben kann im Trichter Flüssigkeit stehen. Um die Flüssigkeit abzulassen, halten Sie die Küchenmaschine in Betrieb. Geben Sie keine weiteren Zutaten in den Trichter, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. So vermeiden Sie Schäden am Gerät.



Grobe Mahlscheibe

– zum Zerkleinern von rohem und gekochtem Fleisch, festem Gemüse, trockenen Früchten und Käse.



Feine Mahlscheibe

– zum Zerkleinern von rohem Fleisch, gekochtem Fleisch für Aufstriche und Semmelbröseln.

Zerkleinern von Fleisch – Für eine bessere Mischung und zartere Ergebnisse sollten Sie Rind zwei Mal durch den Wolf drehen. Sie erhalten beste Ergebnisse, wenn Sie sehr kaltes oder leicht gefrorenes Fleisch zerkleinern. Fettiges Fleisch sollte nur ein Mal zerkleinert werden.

Zerkleinern von Brot – Um Brot zu Bröseln zu zerkleinern, muss das Brot entweder im Ofen getrocknet sein, sodass sich keinerlei Feuchtigkeit mehr darin befindet, oder es darf gar nicht trocken sein (ganz frisch). Teilweise getrocknetes Brot kann den Fleischwolf verstopfen.

HINWEIS: Sehr harte, feste Speisen wie vollständig trockenes, selbst gebackenes Brot sollten nicht durch den Fleischwolf gedreht werden. Selbst gebackenes Brot sollte frisch zerkleinert und anschließend im Ofen oder an der Luft getrocknet werden.

Lösen des Sprengings – Wenn der Sprengling sich nicht von Hand losdrehen lässt, verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel, um den Ring gegen den Uhrzeigersinn zu lösen.

HINWEIS: Verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel NICHT, um den Sprengling anzuschrauben – dabei könnte das Fleischwolf-Zubehör beschädigt werden.

Reinigen des Fleischwolf-Zubehörs

Zerlegen Sie den Fleischwolf zuerst in seine Einzelteile.

Die folgenden Teile sind spülmaschinengeeignet:

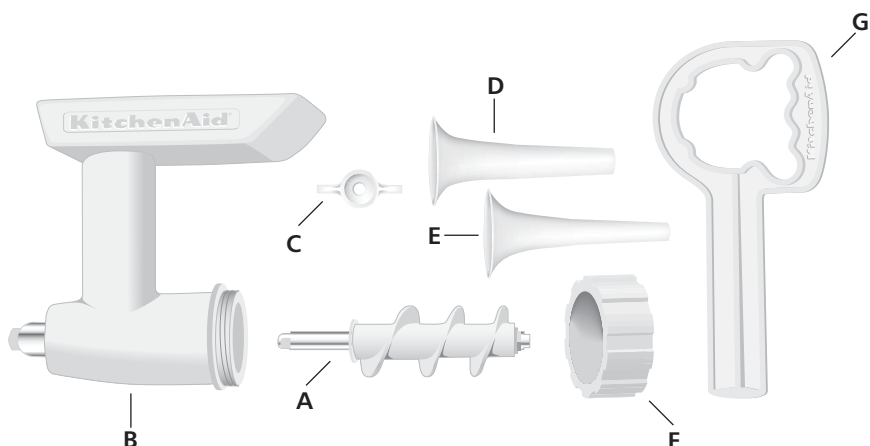
- Fleischwolfgehäuse
- Förderschnecke
- Sprengling
- Stopfer/Schlüssel

Die folgenden Teile sollten in warmem Seifenwasser mit der Hand gewaschen und anschließend gründlich abgetrocknet werden:

- Stahlmesser
- Mahlscheiben

* Fleischwolf-Zubehör wird separat verkauft.

Wurstfüllhorn-Zubehör



Montieren des Wurstfüllhorn-Zubehörs

1. Setzen Sie die Förderschnecke (A) in das Fleischwolfgehäuse (B) ein.
2. Setzen Sie die Arretierung (C) auf den quadratischen Schaft am Ende der Förderschnecke.
3. Setzen Sie die gewünschte Wursttülle (D oder E) in den Sprengring (F) und schrauben Sie die Tülle mit dem Ring auf das Gehäuse. Ziehen Sie den Sprengring handfest an, überdrehen Sie ihn nicht.

HINWEIS: Die Schraubschlüsselfunktion des Stopfer/Schlüssel (G) wird nur zum Entfernen des Sprenglings (F) benötigt. Ziehen Sie den Sprengling (F) nicht damit an.

HINWEIS: Verwenden Sie das Wurstfüllhorn (Modell SSA) mit dem Fleischwolf (Modell FGA).

Verwenden des Wurstfüllhorn-Zubehörs

WARNUNG



Gefahr durch rotierende Messer

**Verwenden Sie stets den
Stopfer/Schlüssel.**

**Stecken Sie keine Finger in die
Öffnungen.**

**Verwenden Sie das Gerät
außerhalb der Reichweite
von Kindern.**

**Andernfalls kann es zu
abgetrennten Gliedmaßen
oder Schnitten kommen.**

großen Wursttülle (D) Bratwurst, italienische oder polnische Wurst mit Darm oder Frühstückswurst ohne Darm.

1. Wenn Sie Naturdarm verwenden, sollten Sie diesen zuerst 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, um überschüssiges Salz zu entfernen. Lassen Sie anschließend mehrmals kaltes Wasser durch die gesamte Länge des Darms laufen.
2. Schmieren Sie die Wursttülle mit Fett ein und schieben Sie etwa 90 bis 120 cm Darm auf die Tülle.
3. Verknöten Sie das Darmende mit einem Faden.
4. Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 4 und geben Sie das Hackfleisch langsam mit Hilfe des Stopfer/Schlüssels in den Einfülltrichter.
5. Halten Sie das verknötete Ende des Darms in einer Hand und führen Sie die Fleischmischung, während der Darm sich füllt.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Fleischmischung den Darm nicht zu prall ausfüllt. Sie müssen die Wurst noch in kleinere Stücke drehen können und auch die Ausdehnung beim Kochen berücksichtigen. Falls eine Luftblase entsteht, stechen Sie diese mit einem Zahnstocher oder einem Bratspieß auf. Wenn Sie ein Rezept mit mehreren Pfund Fleisch verwenden, müssen Sie möglicherweise mehrmals Darm auf die Tülle aufziehen, um das gesamte Hackfleisch zu Wurst verarbeiten zu können.

Mit der kleineren Tülle (E) können Sie Frühstückswurst mit Darm herstellen, mit der

Wurstfüllhorn-Zubehör

Herstellen kürzerer Würste

Um kürzere Würste herzustellen, legen Sie die gesamte lange Wurst auf eine flache Oberfläche und drehen Sie den Darm in gleichmäßigen Abständen mehrmals gegenläufig. Frische Wurst kann einen oder zwei Tage im Kühlschrank und bis zu einem Monat im Gefrierfach aufbewahrt werden.

Reinigen des Wurstfüllhorn-Zubehörs

Zerlegen Sie das Wurstfüllhorn zuerst in seine Einzelteile.

Die folgenden Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Arretierung
- Wursttüllen
- Fleischwolfgehäuse
- Förderschnecke
- Sprengring
- Stopfer/Schlüssel

Milde Frühstückswurst

- 1,5 kg Schweineschulter,
geschnitten in
2,5-cm-Streifen
- 1/2 gehackte Zwiebel
- 4 Salbeiblätter
- 3 g Bohnenkraut
- 20 g Salz
- 5 g Pfeffer
- 80 g gehackte Petersilie
- 3 g Kerbel
- 2 g Majoran
eine Prise Piment
- 30 ml Wasser
- 1 Ei, geschlagen
- 1 g Fett
Natur- oder Kunstdarm

Geben Sie das Schweinefleisch auf ein Backblech aus Metall und stellen Sie es 20 Minuten ins Gefrierfach. Mischen Sie Zwiebel, Salbei, Bohnenkraut, Salz, Pfeffer, Petersilie, Kerbel, Majoran und Piment. Streuen Sie die Mischung auf das Fleisch. Montieren Sie den Fleischwolf mit der groben Lochscheibe und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und drehen Sie das Fleisch durch den Wolf in eine Schüssel. Geben Sie Wasser und Ei hinzu. Bringen Sie die Schüssel und den Flachrührer an. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Rühren und mixen Sie die Zutaten eine Minute lang.

Entfernen Sie die Messer- und die grobe Mahlscheibe aus dem Fleischwolf. Montieren Sie das Wurstfüllhorn und bringen Sie es an der Küchenmaschine an. Fetten Sie die Tülle ein und schieben Sie den Darm fest darauf. Verknoten Sie das Darmende. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und füllen Sie die Fleischmischung in den Darm. Drehen Sie die Wurst in kleinere Stücke und kühlen oder gefrieren Sie sie, bis sie verzehrt wird.

Ergibt: 1,5 kg Wurst.

Garantie für Zubehör für KitchenAid®-Haushaltsküchenmaschinen

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einer anerkannten KitchenAid-Kundendienststelle vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn das Wurstfüllhorn nicht für die normale Speisenzubereitung im Haushalt verwendet wird/ wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:

Klaue Service & Support:
In der Halle 7 - 11
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK
Tel: 05242-966 999

Holländer Elektro:
Flinschstr. 35,
60388 FRANKFURT
Tel: 069-499 0131

Kundenservice

Hotline: Gebührenfreie Tel.-Nummer: 00800 38104026 (aus dem Festnetz)

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registriertes Warenzeichen von KitchenAid, V.S.

™ Warenzeichen von KitchenAid, V.S.

Die Form der Küchenmaschine ist ein Warenzeichen von KitchenAid, V.S.

© 2007. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.